

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

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

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Mięso wołowe rosółowe – mięso pozbawione skór, chrząstek, bez znacznego przerostu tłuszczu (szponder).	kg	16
2	Szynka wieprzowa/ myszka - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu.	kg	350
3	Łopátka wieprzowa - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu.	kg	100
4	Szynka gotowana extra skład min. 85% mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu), krojona w plastry, pakowana próżniowo.	kg	75
5	Polędwica sopocka skład min. 80% mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu), krojona w plastry, pakowana próżniowo.	kg	25
6	Szynka z kurczaka skład min. 85% mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu), krojona w plastry, pakowana próżniowo.	kg	50
7	Szynka z indyka skład min. 85% mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu), krojona w plastry, pakowana próżniowo.	kg	80
8	Kiełbaski wiedeńskie drobiowe w osłonce jadalnej, skład min. 90% mięsa, sól, przyprawy, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu).	kg	100
9	Kiełbasa śląska - skład: mięso wieprzowe min. 90%, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu oraz potasu.	kg	90

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 kurczaka bez skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	250
2	Filet z piersi indyka bez skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	150
3	Mięso gulaszowe z indyka bez skóry, bez kości	kg	50
4	Udziec z indyka bez skóry, bez kości	kg	50
5	Skrzydło z indyka	kg	33
6	Kurczak cały - mięso obrane, bez piór, krwi, minimalna waga 1,5 kg	kg	490

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser topiony, masło klarowane.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum /waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Mleko 3,2% UHT	szt.	1 l	1700
2	Jogurt naturalny – skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii	szt.	1 kg	80
3	Masło, skład: śmietanka pasteryzowana, 82% tłuszczu	szt.	200 g	1600
4	Maślanka naturalna – skład: maślanka, mleko, żywe kultury bakterii	szt.	1 l	150
5	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda, mleko, sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik annato	kg		30
6	Śmietana kwaśna 18% - skład: śmietana, żywe kultury bakterii mlekowych	szt.	250 g	20
7	Śmietanka 18% uht – skład: śmietanka, karagen, opakowanie kartonowe wyposażone w zakrętkę	szt.	250 g	70

8	Śmietanka 30% uht – skład: śmietanka z mleka, opakowanie kartonowe wyposażone w zakrętkę	szt.	250 g	200
9	Ser twarogowy półtłusty – skład: mleko, kultury bakterii mlekowych	szt.	250 g	440
10	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda w plastrach	szt.	500 g	10
11	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda w plastrach	szt.	1 kg	70
12	Jogurt naturalny typu greckiego – skład: mleko, śmietanka, kultury bakterii mlekowych	szt.	1 kg	50
13	Serek waniliowy – skład: mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, aromat naturalny, pokruszona laska wanilii, kultury bakterii mlekowych	kg	1 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 wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciłe, 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	Arbuz	kg	150
2	Awokado waga 140 g	szt.	40
3	Banany (owoc dojrzały, koloru żółtego, minimalna waga 1owocu = 120 g)	kg	1000
4	Botwinka pęczek	szt.	40
5	Borówka amerykańska (sezon letni)	kg	20
6	Buraki czerwony (korzeń)	kg	180
7	Cebula	kg	100
8	Cukinia	kg	30
9	Cytryny	kg	70
10	Czosnek polski główka	szt.	120
11	Gruszka konferencja (minimalna waga 1 owocu = 120 g)	kg	500
12	Jabłka krajowe lobo, klasy I (minimalna waga 1 owocu = 120 g)	kg	750
13	Kiwi (owoc dojrzały, minimalna waga 1 owocu = 90 g)	szt.	80
14	Mandarynki (owoc dojrzały, minimalna waga 1 owocu = 80g)	kg	80
15	Morele (owoc dojrzały, minimalna waga 1 owocu = 50 g)	kg	30
16	Nektarynki (owoc dojrzały, minimalna waga 1owocu = 130 g)	kg	80

17	Brzoskwinia (owoc dojrzały, minimalna waga 1 owocu = 100 g)	kg	80
18	Śliwki krajowe (owoc dojrzały, minimalna waga 1 owocu = 55 g)	kg	20
19	Pomarańcza (owoc dojrzały, minimalna waga 1 owocu = 240 g)	kg	80
20	Melon żółty	kg	40
21	Truskawki (VI,VII)	kg	30
22	Kalarepa	szt.	40
23	Kapusta biała	kg	140
24	Kapusta biała młoda waga minimalna 2,2 kg	szt.	40
25	Kapusta czerwona	kg	90
26	Kapusta włoska waga minimalna 1,5 kg	szt.	40
27	Kapusta kiszona – skład: kapusta kiszona, sok z kapusty kiszonej, sól, przyprawy, bez dodatku octu	kg	75
28	Koperek zielony pęczek - minimum 10 łodyg	szt.	500
29	Marchew korzeń	kg	300
30	Ogórek kiszony – skład: ogórki, woda, przyprawy, sól, bez dodatku octu	kg	130
31	Ogórek kiszony małosolny – skład: ogórki, woda, przyprawy, sól, bez dodatku octu	kg	100
32	Ogórek zielony	kg	100
33	Ogórek zielony (VII,VIII, IX)	kg	100
34	Papryka czerwona	kg	60
35	Papryka czerwona (VII, VIII, IX)	kg	60
36	Papryka żółta	kg	20
37	Pietruszka korzeń	kg	60
38	Pietruszka zielona (pęczek - minimum 10 łodyg)	szt.	350
39	Pomidory czerwone kiściowe	kg	80
40	Pomidory (okres letni)	kg	80
41	Pomidory koktajlowe	kg	20
42	Por waga minimum 150 g	szt.	80
43	Rzodkiewka pęczek	szt.	45
44	Sałata zielona - główka, jędrne liście	szt.	60
45	Seler korzeń	kg	40
46	Szczypiorek pęczek - minimum 10 łodyg	szt.	60
47	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	3000
48	Ziemniaki młode kl. I (VI,VII)	kg	450
49	Żur (mąka żytnia, woda, czosnek)	l	70

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 różyczki mrożone	kg	185
2	Groszek zielony mrożony	kg	50
3	Kalafior różyczki mrożony	kg	130
4	Marchewka mini mrożona	kg	70
5	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	300
6	Marchewka z groszkiem mrożona	kg	75
7	Szpinak rozdrobniony, brykiet mrożony	kg	40
8	Truskawki mrożone	kg	135
9	Wiśnia drylowana mrożona	kg	60
10	Włoszczyzna, paski mrożona	kg	600
11	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	115
12	Fasolka szparagowa zielona, cięta mrożona	kg	25
13	Fasolka szparagowa żółta, cięta mrożona	kg	25
14	Dynia kostka mrożona	kg	90
15	Brzoskwinia kostka mrożona	kg	10
16	Malina mrożona	kg	10
17	Cukinia kostka mrożona	kg	150

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	j.m.	opakowanie minimum/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Bazyliia suszona	szt.	10 g	10
2	Bułka tarta z pieczywa pszennego - skład: mąka pszenna, woda, sól, drożdże	szt.	500 g	80
3	Cukier biały kryształ, bez zbryleń	kg	1 kg	680
4	Cukier puder	szt.	500 g	15
5	Cukier waniliowy	szt.	16 g	250
6	Cynamon	szt.	15 g	10
7	Dżem z kawałkami owoców, różnych, bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100 g produktu bez syropu glukozo-fruktozowego	szt.	240 g	100
8	Dżem z kawałkami owoców, różnych, bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100 g produktu bez syropu glukozo-fruktozowego	szt.	1 kg	40
9	Przyprawa warzywna do potraw – skład: sól morską, suszone warzywa 32% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, seler, pomidory, por, papryka, natka pietruszki), cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper, bez dodatku glutaminianu sodu	szt.	150 g	100
10	Herbata ekspresowa czarna w saszetkach, torebki w 100% z naturalnych składników, herbata certyfikowana Rainforest Alliance	szt.	100 szt. X 1,4 g	50
11	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	szt.	20 szt. X 2,7g	50
12	Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu kakaowego 10-12%	szt.	150 g	30
13	Kasza gryczana palona wysokiej jakości	szt.	4*100 g	70
14	Kasza jagłana wysokiej jakości	szt.	4*100 g	70
15	Kasza jęczmienna perłowa wysokiej jakości	szt.	4*100 g	150
16	Kasza jęczmienna pęczak wysokiej jakości	szt.	4*100 g	70
17	Kasza bulgur (z PSZENICY durum)	szt.	4*100 g	150
18	Kasza manna błyskawiczna	kg	500 g	60
19	Kminek mielony	szt.	20 g	10
20	Koncentrat pomidorowy, zawartość ekstraktu min. 30%, pasteryzowany, w szklanym słoiku	szt.	1 kg	60
21	Kukurydza konserwowa – skład: kukurydza, woda, sól, opakowanie puszka metalowa z ręcznym otwieraczem	szt.	400 g	10
22	Ketchup łagodny bez konserwantów	szt.	500 g	30
23	Liść laurowy	szt.	7 g	30
24	Lubczyk suszony	szt.	10 g	200
25	Majeranek suszony	szt.	8 g	50
26	Majonez – skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych 7%	szt.	310 ml	10
27	Makaron krajanka 5-cio jajeczny - skład: kasza pszenna makaronowa, jaja 5 sztuk na kilogram mąki, woda, kurkuma, nitki wysokiej jakości nieklejący	szt.	250 g	70
28	Makaron łazanka wysokiej jakości nieklejący	szt.	500 g	70

29	Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi, kokardki) wysokiej jakości nieklejący	szt.	500 g	230
30	Makaron alfabet (literki duże, małe, gwiazdki) z mąki durum	szt.	250g	30
31	Makaron spaghetti z pszenicy durum	szt.	500 g	40
32	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg	1 kg	30
33	Mąka tortowa extra pszenna, typ 405	kg	1 kg	100
34	Mąka pszenna typu 450-550	kg	1 kg	100
35	Miód pszczeleli, nektarowy, wielokwiatowy, smak słodki, aromatyczny, kwiatowy, konsystencja płynna, bez syropu glukozowo-fruktozowego, naturalny w szklanym słoiku na zakrętkę	kg	1 kg	40
36	Mąka kukurydziana	kg	1 kg	5
37	Musztarda delikatesowa – skład: woda, gorczyca biała 15%, cukier, ocet jabłkowy, ocet spirytusowy, sól, kurkumina	szt.	180 g	10
38	Olej rzepakowy - 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie o pojemności 1l	szt.	1 l	250
39	Oregano suszone	szt.	10 g	10
40	Papryka mielona słodka	szt.	20 g	200
41	Papryka mielona ostra	szt.	20 g	20
42	Gałka muszkatołowa	szt.	10 g	10
43	Pieprz czarny mielony	szt.	20 g	150
44	Płatki kukurydziane 100 %, bez dodatku cukru	szt.	250 g	50
45	Pomidory w puszcze bez skóry, puszka z kółeczkiem do otwierania	szt.	400 g	220
46	Passata pomidorowa - skład: pomidory, sól, opakowanie kartonowe	szt.	500 g	80
47	Pomidory Pelati w soku pomidorowym - skład: pomidory, sok pomidorowy, kwas cytrynowy, puszka metalowa, waga 2,5kg	szt.	2,5 kg	50
48	Płatki owsiane błyskawiczne 100%	szt.	500 g	60
49	Proszek do pieczenia	szt.	30 g	20
50	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki wysokiej jakości	szt.	4*100 g	100
51	Ryż długoziarnisty, suchy bez połamanych ziaren i mączki biały wysokiej jakości	szt.	4*100 g	100
52	Ryż paraboliczny suchy bez połamanych ziaren i mączki wysokiej jakości	kg	1k g	100
53	Soczewica czerwona 100 %	kg	500 g	50
54	Sól morską o niskiej zawartości sodu	kg	1 kg	70
55	Chrupki kukurydziane 100% bez dodatku soli	szt.	100 g	100

56	Ziele angielskie całe ziarna	szt.	15 g	90
57	Zioła prowansalskie suszone	szt.	10 g	10
58	Galaretka owocowa	szt.	75 g	600
59	Kawa zbożowa saszetki	szt.	90 g	10
60	Woda źródłana niegazowana rekomendacja Instytutu Matki i Dziecka	szt.	1,5 l	700
61	Woda źródłana gazowana	szt.	1,5 l	50
62	Płatki jaglane	szt.	200 g	10
63	Herbata ziołowa rumianek, koper włoski, mięta saszetki	szt.	20 szt. X 2g	10
64	Soda oczyszczona	szt.	80 g	10
65	Ciecierzycza gotowana w słoiku	szt.	500 g	10
66	Tuńczyk w oleju roślinnym w kawałkach - puszka z kółeczkiem do otwierania	szt.	170g	200
67	Fasola czerwona konserwowa, skład: fasola czerwona 60%, woda, sól, puszka metalowa z ręcznym otwieraczem	szt.	400 g	10
68	Przyprawa do kurczaka bez glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników, skład: sól, papryka słodka, cebula, owoc kolendry, czosnek 5%, cukier, kurkuma, gorczyca biała, imbir, majeranek, chili, kmin rzymski, kminek, goździki	szt.	20 g	40
69	Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej bez glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników, skład: sól, papryka słodka, czosnek, gorczyca biała, marchew, papryka ostra, cebula, majeranek, cząber, kminek, owoc kolendry, tymianek, natka pietruszki, ziele angielskie, chili, pieprz czarny	szt.	20 g	40
70	Przyprawa do mięsa mielonego, farszu i klopsów bez glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników, skład: sól, papryka słodka, czosnek, owoc kolendry, gorczyca biała, cebula, majeranek, marchew, pieprz czarny, tymianek, chili, rozmaryn, ziele angielskie	szt.	20 g	40
71	Czosnek granulowany	szt.	20 g	50
72	Biszkopty: mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, cukier, skrobia ziemniaczana	szt.	120 g	55
73	Imbir mielony	szt.	15 g	10
74	Herbatniki	szt.	350 g	100
75	Sok ze słomką kartonik 100% z dodatkiem witamin, różne smaki	szt.	200 ml	100
76	Mleko ryżowe	szt.	1 l	40
77	Wafle suche tortowe	szt.	150 g	50

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, klasa wagowa L	szt.	4700

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.	waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Chleb zwykły krojony (mąka pszenna, woda, drożdże lub zakwas żytni, sól)	szt.	900 g	150
2	Chleb wieloziarnisty krojony (mąka pszenna, naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), woda, sezam, nasiona słonecznika, siemię lniane, płatki owsiane, drożdże, sól)	szt.	500 g	150
3	Chleb żytni krojony (mąka żytnia TYP 720, zakwas z mąki razowej TYP 720, sól, woda, ziarno słonecznika, siemię lniane)	szt.	500 g	20
4	Chąłka krojona (mąka pszenna, woda, cukier, margaryna (olej rzepakowy), woda, sól, jaja, drożdże, mleko, sól) bez maku	szt.	500 g	500
5	Babka piaskowa duża (cukier, mąka pszenna, jaja, masło lub olej rzepakowy, proszek do pieczenia, mleko)	szt.	500 g	200
6	Babka drożdżowa duża (mąka pszenna, woda, jaja, cukier, masło, woda, sól, drożdże, mleko, cukier)	szt.	500 g	20
7	Baton wrocławski krojony (mąka pszenna, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier)	szt.	400 g	2800
8	Chleb orkiszowy krojony (orkisz, mąka żytnia, mąka pszenna, woda, drożdże, sól)	szt.	300 g	16
9	Pączek (mąka, mleko, cukier, drożdże, masło, jajka, konfitura) bez syropu glukozowo fruktozowego	szt.	70 g	400
10	Rogaliki (mąka pszenna, woda, sól, cukier, margaryna, jaja, drożdże, mleko) bez maku	szt.	100 g	400
11	Drożdżówka z serem, dżemem (mąka pszenna, jajka, cukier, drożdże, sól, cukier waniliowy (twaróg, budyń śmietankowy, skórka pomarańczowa, rodzynki, miód, marmolada)	szt.	100 g	300
12	Buleczka maślana (mąka pszenna, woda, sól, cukier, margaryna, jaja, drożdże, mleko) bez maku	szt.	50 g	200

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 odmrózeniu 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	Mintaj filet, bez skóry, bez polifosforanów, max do 2% glazury Rosja SHP	kg	120
2	Miruna filet, bez skóry, bez polifosforanów, max do 2% glazury SHP	kg	30
3	Makrela wędzona	kg	23
4	Dorsz filet, bez skóry, bez polifosforanów, max do 2 % glazury Czerniak SHP	kg	120
5	Paluszki rybne panierowane z mintaj 100% filet	kg	20

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 (mąka pszenna, woda, cukier, olej, drożdże, mleko w proszku, sól)	9 szt.	op.	160

Część 11: PRODUKTY DLA NIEMOWLĄT

15880000-0 – specjalne produkty odżywcze,

15884000-8 – Produkty dla niemowląt

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane nazwa, nazwa producenta, wykaz składników występujących 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.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Mleko następne dla niemowląt powyżej 6 miesiąca życia; 2,3; skład kompozycja prebiotyków (fruktooligo-sacharydów, galakto-oligosacharydów i błonnika), witaminy, niezawierające dodatków zbożowych i glutenu opakowanie kartonowe.	szt.	800 g	15
2	Kaszka mleczno – ryżowa po 6 miesiącu – skład min. 39% mąki ryżowej, min.32% odtłuszczonego mleka, witaminy min. 9, składniki mineralne , różne smaki np. bananowa, jabłkowa, truskawkowa.	szt.	230 g	15
3	Kaszka kukurydziana po 6 miesiącu	szt.	230 g	10
4	Kaszka ryżowa po 6 miesiącu – skład min. 75% mąki ryżowej, min. 32% odtłuszczonego mleka, witaminy min. 9, składniki mineralne, różne smaki np. bananowy, malinowy, truskawkowy	szt.	180 g	15

5	Kaszka zbożowa z pełnego ziarna żyta (pszenica, żyto) - 92,9%, dekstroza, miód 2%, ekstrakt słodowy (z jęczmienia węglan wapnia, witaminy (C, E, A, B1, B6, D3, B12), kwas askorbinowy (przeciwutleniacz), mleczan żelaza, jodek potasu.	szt.	180 g	3
6	Bezglutenowy produkt zbożowy (kasza) nie zawierający mleka krowiego, białka sojowego, laktozy, glutenu; skład: ryż, mąka chleba świętojańskiego, witaminy, składniki mineralne.	szt.	500 g	3
7	Mleko następne dla niemowląt powyżej 6 miesiąca życia; dietetyczny środek spożywczy specjalnego przeznaczenia 2; dla niemowląt z tendencją do kolek i zaparc; z obniżoną zawartością laktozy, zawierający nukleotydy.	szt.	400 g	3

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 faksem, 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 – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy) w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 2-3 razy w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy) w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 3: NABIAŁ: 2 razy w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy) w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 3 razy w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy) w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 5: MROŻONKI: 2 razy w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy) w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 2 razy w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy) w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 7: JAJA: 1 raz w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy) w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00-7:30

Część 9: RYBY: 1 raz w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy) w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 1 raz w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy) w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 11: PRODUKTY DLA NIEMOWLĄT: 1 raz w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy) w godzinach od 7:00 do 7:30

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: **Żłobek Miejski w Mikołowie, ul. Krakowska 30, 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 Ewa Piasecka, e-mail: zlobek@zlobek.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 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.