

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 białon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kielbasy – 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 kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	schab bez kości, mięso świeże - niemrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej	kg	500
2.	łopatka wieprzowa bez kości, mięso świeże - niemrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości	kg	200
3.	łopatka wieprzowa bez kości, mielona, mięso 100% świeże - niemrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości	kg	400
4.	szynka wieprzowa bez kości "kulka" /mięso świeże - niemrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien,	kg	200
5.	karczek wieprzowy bez kości /mięso świeże - niemrożone	kg	100
6.	boczek wędzony w kawałku 100 g produkty wyprodukowane ze 101 g mięsa, poddany procesowi parzenia i wędzenia, bez dodatków białkowych, utleniaczy, chemicznych, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów	kg	150
7.	połędwiczki wieprzowe, mięso świeże - niemrożone	kg	200
8.	parówki z szynki, zawartość mięsa 100%, skład: woda, mięso z szynki wieprzowej, susz z aceroli, ekstrakty przypraw, aromaty naturalne, glukoza, przyprawy, sól, kolagenowe białko wieprzowe	kg	80

9.	kiełbaski wieprzowe śląskie cienkie z szynki zawartość mięsa minimum 90%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	80
10.	kiełbaski farmerskie zawartość mięsa minimum 90%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	80
11.	kiełbasa śląska gruba zawartość mięsa minimum 90%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	300
12.	szynka z pieca (wędlina) - zawartość mięsa minimum 98%, produkt wyłącznie z mięsa szynki, skład: mięso wieprzowe: 98%, sól, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, ekstrakty przypraw, kultury starterowe bakterii	kg	25
13.	szynka z pasieki z indyka, w kawałku, zawartość mięsa minimum 90%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	25
14.	szynka wieprzowa gotowana w kawałku, zawartość mięsa minimum 80%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	25
15.	wołowe gulaszowe, mięso świeże - niemrożone, element wołowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej	kg	100
16.	wołowe b/k extra, mięso świeże - niemrożone, element wołowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej	kg	100
17.	boczek parzony poddany procesowi parzenia i wędzenia, bez dodatków białkowych, utleniaczy, chemicznych, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów	kg	150
18.	żeberka wieprzowe wędzone paski, świeże, nie mrożone	kg	50
19.	frankfurterki, skład: mięso wieprzowe, sól, białko wieprzowe, przyprawy, aromaty, glukoza, acerola w proszku, sok z buraka naciowego w proszku, sok cytrynowy w proszku, ekstrakt z kolendry, kultury starterowe, osłonka jadalna	kg	80
20.	kabanosy drobiowe lub wieprzowe, mięso drobiowe/wieprzowe, sól, przyprawy	kg	80
21.	kiełbasa kminkowa, w kawałku, zawartość mięsa minimum 80%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	25
22.	kiełbasa krakowska sucha, w kawałku, zawartość mięsa 100%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	25
23.	kiełbasa szynkowa, w kawałku, zawartość mięsa minimum 80%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	25
24.	wędlina polędwica sopocka mięso wieprzowe min. 90 %, woda, sól, przyprawy naturalne	kg	25
25.	pasztet wieprzowy; wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-1,5kg poddawany procesowi pieczenia, mięso wieprzowe min 45% wątroba wieprzowa, sól, przyprawy naturalne	kg	25
26.	pieczeń rzymska, min. 60 % mięsa-wyrób z mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, w kształcie bochenka, pieczona	kg	25

27.	pasztet borowikowy wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-1,5kg poddawany procesowi pieczenia. Wyrób podrobowy wyprodukowany z mięsa i podrobów wieprzowych, z dodatkiem suszonych grzybów, zapiekany, mięso wieprzowe min 40% wątroba wieprzowa, sól, przyprawy naturalne	kg	25
28.	pasztet drobiowy zapiekany, wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-1,5kg poddawany procesowi pieczenia, mięso drobiowe min 50% wątroba drobiowa, sól, przyprawy naturalne	kg	25
29.	szynka ciemna szynka wieprzowa przeszyta sznurkiem tworzącym pętelkę. Wyrób parzony i zapiekany, Mięso wieprzowe min. 95%, sól, przyprawy naturalne	kg	25
30.	wędlina pierś królowiecka mięso drobiowe min. 80%, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy naturalne	kg	25
31.	kiełbaski wiedeńskie (skład: mięso z szynki wieprzowej 91 %,mięso cielęce 4 %, sól, przyprawy, susz z aceroli, aromaty naturalne, osłonka jadalna: jelito baranie)	kg	100
32.	kiełbaska żywiecka (skład: mięso wieprzowe 100 g produktu wytworzono ze 115 g mięsa wieprzowego, sól, cytryniany sodu (E 331), Askorbinian sodu, przyprawy, Azotyn sodu)	kg	25
33.	kiełbasa toruńska, zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	25
34.	kiełbasa pieczona z cielęciną (skład: mięso wieprzowe 94%, sól, woda, przyprawy i ekstrakty przypraw, ekstrakt drożdżowy, azotyn sodu)	kg	25
35.	kiełbasa jałowcowa (skład: mięso wieprzowe (111g mięsa użyto do przygotowania 100g produktu), sól, przyprawy, cukier, osłonka wieprzowa)	kg	25
36.	kiełbasa sielska (skład: mięso wieprzowe (111g mięsa użyto do przygotowania 100g produktu), sól, przyprawy, cukier, osłonka wieprzowa)	kg	25
37.	szynka kopconca zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	25
38.	szynka domowa zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	25
39.	szynka w galarecie zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	25
40.	szynka konserwowa zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	25
41.	szynka z pasieki zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	25
42.	połędwica drobiowa z pasieki zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	25
43.	biały indyk zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów	kg	25

44.	pasztet z kaczki, skład: mięso z kaczki 25%, sól, tłuszcz wieprzowy, mięso wieprzowe 20%, wątroba z kurcząt 18%, jaja, cebula, czosnek, przyprawy)	kg	25
45.	pasztet z indyka, skład: mięso z indyka 70%, wątroba z indyka 17, wywar (rosół) z indyka 10%, pozostałe 3%: zioła i przyprawy naturalne, susz warzywny w tym seler, sól kamienna	kg	25
46.	schab po żydowsku (wędlina) - zawartość mięsa minimum 98%, produkt wyłącznie z mięsa szynki, skład: mięso wieprzowe: 98%, sól, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, ekstrakty przypraw, kultury starterowe bakterii	kg	25
47.	szynka leśna - zawartość mięsa minimum 98%, produkt wyłącznie z mięsa szynki, skład: mięso wieprzowe: 98%, sól, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, ekstrakty przypraw, kultury starterowe bakterii	kg	25
48.	pasztet kremowy skład: mięso wieprzowe 67%, wątroba z kurcząt 18%, jaja, cebula, tłuszcz wieprzowy, sól, czosnek, pieprz, przyprawy	kg	25

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.	filet z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek, świeży	kg	800
2.	filet z piersi z kurczaka mielony 100%, świeży	kg	200
3.	filet z piersi indyka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek, świeży	kg	150
4.	filet z indyka mielony 100%, świeży	kg	100
5.	kaczka świeża	kg	80
6.	kurczak świeży	kg	100
7.	pałki z kurczaka świeże	kg	400
8.	skrzydełka z indyka świeże	kg	600
9.	szyje indycze świeże	kg	600
10.	udka z kurczaka świeże	kg	200
11.	udziec z indyka świeży	kg	100

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – produkty mleczarskie

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 krowie 2 % tł. UHT w kartoniku z zakrętką	1 ltr	ltr	3000
2.	serek mascarpone (skład: pasteryzowana śmietanka, kwas cytrynowy)	250g	szt.	50
3.	jogurt naturalny kubeczek (skład: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych, 2% tłuszczu)	400 g	szt.	300
4.	jogurt grecki kubeczek (skład: mleko pasteryzowane śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii jogurtowych (Streptococcus thermophilus i Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus) oraz L. acidophilus i Bifidobacterium lactis)	400g	szt.	150
5.	jogurt naturalny wiaderko (skład: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych, 2% tłuszczu)	5 ltr	ltr	50
6.	masło śmietankowe 82% tł.	200 g	szt.	2000
7.	maślanka w kartoniku z zakrętką (skład: mleko, żywe kultury bakterii mlekowych)	1 ltr	ltr	100
8.	śmietana w kubku 12 % (skład: mleko, żywe kultury bakterii mlekowych)	330 g	szt.	200
9.	śmietana 30 % w kubku (śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii mlekowych)	350g	szt.	500
10.	twaróg wiejski chudy (mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych)	250 g	szt.	150
11.	twaróg chudy krajanka (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych)	250 g	szt.	150
12.	twaróg sernikowy wiaderko (skład: serek śmietankowy twaróg)	1 kg	kg	200
13.	ser feta w kawałku (skład: mleko pasteryzowane, podpuszczka mikrobiologiczna, sól spożywcza)	270 g	szt.	150
14.	ser gouda plastry (skład: sól, mleko pasteryzowane, podpuszczka mikrobiologiczna kultury bakterii fermentacji mlekowej)	150g	szt.	250
15.	ser wędzony blok (skład: mleko pasteryzowane, sól, chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka)	kg	kg	50
16.	ser wędzony plastry (skład: mleko pasteryzowane, sól, chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka)	135g	szt.	300
17.	ser gouda blok (skład: sól, mleko pasteryzowane, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury bakterii fermentacji mlekowej)	kg	kg	80
18.	ser twarogowy do smarowania różne smaki (skład: ser twarogowy, białka mleka, naturalne aromaty, cebula, sól, zioła, czosnek)	150 g	szt.	400
19.	serek homogenizowany waniliowy (skład: naturalny aromat waniliowy, śmietanka, twaróg)	150g	szt.	200
20.	serek wiejski (skład: sól, twaróg ziarnisty, śmietanka)	200 g	szt.	50
21.	serek śmietankowy (serek śmietankowy, białka mleka, sól)	150g	szt.	200
22.	serek puszysty (serek śmietankowy, białka mleka, sól)	150g	szt.	200
23.	serek naturalny (skład: czyste kultury bakterii mleczarskich mleko pasteryzowane)	150g	szt.	100
24.	ser mozzarella w kawałku (skład: mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka mikrobiologiczna bakterie fermentacji mlekowej)	125 g	szt.	400

Część 4: WARZYWA I OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- 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	1 sztuka - minimum 1000 g	szt.	250
2.	awokado		szt.	30
3.	arbuz		kg	250
4.	banany, kolor żółty, bez przebarwień i odgnieceń		kg	1000
5.	bazylija świeża w doniczce		szt.	30
6.	borówki		kg	40
7.	botwinka pęczek	1 pęczek - minimum 300 g	szt.	80
8.	brokuły	1 sztuka - minimum 500 g	szt.	30
9.	brukselka		kg	30
10.	brzoskwinie	1 sztuka - minimum 100 g	kg	500
11.	brzoskwinie ufo	1 sztuka - minimum 100 g	kg	500
12.	buraki ćwikłowe czerwone korzeń		kg	300
13.	cebula		kg	150
14.	cebula czerwona		kg	20
15.	cebulka zielona (dymka) pęczek	1 pęczek - minimum 60 g	szt.	200
16.	cukinia		kg	30
17.	cytryna		kg	150
18.	czosnek polski	1 sztuka - minimum 50 g	szt.	500
19.	dynia		kg	50
20.	fasola biała Jaś		kg	40
21.	fasola czerwona		kg	40
22.	fasolka szparagowa zielona		kg	40
23.	fasolka szparagowa żółta		kg	40
24.	gruszka Klapsa		kg	400
25.	gruszka Konferencja (Faworytka)	1 sztuka - minimum 150 g	kg	400
26.	jabłko	1 sztuka - minimum 150 g	kg	1000
27.	kaki	2 sztuka - minimum 250 g	szt.	30

28.	kalafior	1 sztuka - minimum 1000 g	szt.	40
29.	kalarepka kulka		kg	50
30.	kalarepa pęczek	1 pęczek - minimum 200 g	szt.	80
31.	kapusta biała		kg	300
32.	kapusta biała młoda		kg	200
33.	kapusta czerwona		kg	300
34.	kapusta kiszona zgodnie z normami, bez octu, nie zakwaszona chemicznie		kg	500
35.	kapusta młoda kiszona zgodnie z normami, bez octu, nie zakwaszona chemicznie		kg	80
36.	kapusta pekińska	1 sztuka - minimum 1200 g	szt.	200
37.	kapusta włoska		kg	100
38.	kiełki mieszane - opakowanie	1 opakowanie - minimum 50 g	szt.	70
39.	kiwi	1 sztuka - 60-80 g	szt.	1500
40.	koperek zielony pęczek	1 pęczek - minimum 70 g	szt.	800
41.	lubczyk		szt.	100
42.	maliny		kg	30
43.	mandarynka	1 sztuka - minimum 100 g	kg	600
44.	marchew korzeń, średniej wielkości		kg	800
45.	melon żółty miódowy	1 sztuka - minimum 1500 g	szt.	500
46.	morela	1 sztuka - minimum 50 g	kg	100
47.	nektarynka	1 sztuka - minimum 100 g	kg	600
48.	ogórek gruntowy		kg	50
49.	ogórek kwaszony, bez octu, twardy, średniej wielkości, nie zakwaszony chemicznie		kg	400
50.	ogórek małosolny		kg	100
51.	ogórek zielony prosty - okres letni		kg	100
52.	ogórek zielony prosty - okres zimowy		kg	200
53.	papryka czerwona - okres letni		kg	30
54.	papryka czerwona - okres zimowy		kg	100
55.	papryka zielona - okres letni		kg	30
56.	papryka zielona - okres zimowy		kg	100
57.	papryka żółta - okres letni		kg	30
58.	papryka żółta - okres zimowy		kg	100
59.	pieczarki świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień		kg	200
60.	pietruszka korzeń, średniej wielkości		kg	600
61.	pietruszka zielona pęczek	1 pęczek - minimum 70 g	szt.	800
62.	pomarańcza	1 sztuka - minimum 150 g	kg	500
63.	pomidor świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń		kg	300
64.	pomidorki koktajlowe czerwone okrągłe lub podłużne		kg	100
65.	por	1 sztuka - minimum 200 g	szt.	300
66.	rzepa biała mini	1 sztuka - minimum 20 g	kg	50
67.	rzodkiew biała		kg	100
68.	rzodkiewka pęczek	1 pęczek - minimum 200 g	szt.	200
69.	sałata lodowa	1 sztuka - minimum 400 g	szt.	200
70.	sałata karbowana	1 sztuka - minimum 400 g	szt.	200
71.	sałata rzymska	1 sztuka - minimum 300 g	szt.	200
72.	sałata zielona zwykła (masłowa)	1 sztuka - minimum 200 g	szt.	400
73.	seler korzeń		kg	500

74.	szczypiorek pęczek	1 pęczek - minimum 30 g	szt.	500
75.	truskawki czerwone, duże		kg	100
76.	śliwka Renkloda Altana		kg	300
77.	śliwka Węgierka Zwykła		kg	300
78.	winogrona różnokolorowe bezpestkowe		kg	1000
79.	ziemniaki krajowe kl. I stare		kg	8000
80.	ziemniaki krajowe kl. I młode		kg	2000
81.	rukola	opakowanie 150g	szt.	30

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, niezbrylone.
- 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Barszcz ukraiński	2,5kg	szt.	30
2.	Brokuły	2,5kg	szt.	100
3.	Brukselka	2,5kg	szt.	50
4.	Bukiet warzyw : kalafior, brokuł, marchew	2,5kg	szt.	60
5.	cebula kostka	2,5kg	szt.	50
6.	Cukinia	2,5kg	szt.	30
7.	Dynia kostka	2,5kg	szt.	30
8.	Fasolka szparagowa zielona cięta	2,5kg	szt.	80
9.	Fasolka szparagowa żółta cięta	2,5kg	szt.	80
10.	Groszek zielony	2,5kg	szt.	40
11.	Jagoda czarna	2,5kg	szt.	25
12.	Kalafior	2,5kg	szt.	150
13.	Malina extra cała	2,5kg	szt.	25
14.	Marchew kostka	2,5kg	szt.	40
15.	Marchew mini	2,5kg	szt.	80
16.	Marchew plastry karbowane	2,5kg	szt.	50
17.	Marchew z groszkiem	2,5kg	szt.	80
18.	Mieszanka chińska	2,5kg	szt.	40
19.	Mieszanka kompotowa (owocowa)	2,5kg	szt.	700
20.	Szpinak rozdrobniony	2,5kg	szt.	100
21.	Szpinak liście	2,5kg	szt.	80
22.	Truskawki polskie	2,5kg	szt.	40
23.	Wiśnia drylowana	2,5kg	szt.	15
24.	Włoszczyzna - paski	2,5kg	szt.	80

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

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

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

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

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Ananas w puszcze plastry 3100 ml, po odsączeniu 1800 g skład: ananas, woda, cukier, kwas cytrynowy	3100 ml	szt.	40
2.	Banany suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	10
3.	Barszcz czerwony koncentrat w butelce, skład: sok z kiszonych buraków minimum 50%, czosnek, seler, bez syropu glukozowo-fruktozowego	330ml	szt.	30
4.	Bazylija suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	10g	szt.	200
5.	Biszkopty paluszki skład: mąka pszenna, jaja, cukier, wodorowęglan amonu, miód pszczeli	140g	szt.	500
6.	Brzoskwinia w syropie połówki 2650 ml, po odsączeniu 1500 g, skład: brzoskwinie woda, cukier, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy	2650 ml	szt.	40
7.	Chrupki kukurydziane podłużne, skład: kasza kukurydziana	60g	szt.	200
8.	Ciasteczka owsiane skład: owsianka, otręby owsiane, mąka owsiana, tłuszcz kokosowy, sól, cynamon 1,2% (ciasto fermentowane), bez syropu glukozowo-fruktozowego	138g	szt.	300

9.	Cukier biały kryształ		kg	800
10.	Cukier puder	400 g	szt.	40
11.	Cukier z prawdziwą wanilią	12 g	szt.	200
12.	curry przyprawa	1000g	szt.	10
13.	czosnek granulowany	1000g	szt.	10
14.	Cynamon mielony	15g	szt.	100
15.	Drożdże piekarskie świeże	100 g	szt.	80
16.	Dżemy z różnych owoców 100 % bez dodatku cukru i syropu glukozowo-fruktozowego skład: owoce (100 g owoców zużyto na 100 g produktu), substancja żelująca – pektyny	280 g	szt.	500
17.	Fasola czerwona konserwowa 2650 ml, po odsączeniu 1500 g skład: fasola czerwona, woda, sól	2650 ml	szt.	30
18.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki		kg	40
19.	Groszek konserwowy 2600 ml, po odsączeniu 1560 g skład: groszek, woda, cukier	2600 ml	szt.	20
20.	Groszek ptysiowy, skład: jaja, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól	125 g	szt.	500
21.	Gruszki w syropie 850 ml, po odsączeniu 460 g skład: gruszki, woda, cukier	850 ml	szt.	20
22.	Herbata ekspresowa czarna w saszetkach skład: 100% susz herbaciany	100 szt. X 1,3 g	szt.	60
23.	Herbata biała/zielona w saszetkach różne smaki skład: 100 susz, bez konserwantów	20 szt. X 1,3 g	szt.	60
24.	Herbata owocowa z suszu owocowego różne smaki skład: 100% susz owocowy, bez konserwantów	20 szt. X 1,3 g	szt.	500
25.	Imbir mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	1000g	szt.	10
26.	Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%)	150 g	szt.	70
27.	Kasza gryczana		kg	150
28.	Kasza jęczmienna		kg	400
29.	Kasza kukurydziana		kg	20
30.	Kasza manna błyskawiczna		kg	60
31.	Kawa zbożowa skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja	150 g	szt.	60
32.	Kawa zbożowa skład: cykorja, żyto (50%) – prażone	147 g	szt.	60
33.	Keczap łagodny, minimum 140 g pomidorów na 100 g produktu, bez octu spirytusowego i skrobi modyfikowanej skład: przecier pomidorowy z przetartych pomidorów 75%, cebula, miód, ocet jabłkowy, sól, papryka słodka, czosnek, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie; cukry 8,9 g na 100 g	480 g	szt.	70
34.	Kminek mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	1000g	szt.	20
35.	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %	200 ml	szt.	600
36.	Kukurydza konserwowa 2650 ml, po odsączeniu 1775 g skład: kukurydza, woda, sól, bez cukru	2650 ml	szt.	30
37.	Liść laurowy bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	6 g	szt.	300
38.	Lubczyk suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	8g	szt.	300
39.	Majeranek suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	8g	szt.	300

40.	Majonez skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%)	500 ml	szt.	60
41.	Makaron alfabet skład: kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	250g	szt.	100
42.	Makaron kokardka, skład: Kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	2000g	szt.	100
43.	Makaron łazanki, skład: Kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	2000g	szt.	100
44.	Makaron muszelka, skład: Kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	2000g	szt.	100
45.	Makaron nitka, skład: Kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	250 g	szt.	200
46.	Makaron pióra (penne), skład: Kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	2000g	szt.	100
47.	Makaron spaghetti, Kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	500g	szt.	200
48.	Makaron świderki, skład: Kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	2000g	szt.	100
49.	Makaron zacierka jajeczna, masa jajeczna minimum 9%, z mąki makaronowej	250 g	szt.	200
50.	Makaron pełnoziarnisty kokardka, skład: pełnoziarnista mąka z PSZENICY durum, woda	2000g	szt.	80
51.	Makaron pełnoziarnisty pióra (penne), skład: pełnoziarnista mąka z PSZENICY durum, woda	2000g	szt.	80
52.	Makaron pełnoziarnisty świderki, skład: pełnoziarnista mąka z PSZENICY durum, woda	2000g	szt.	80
53.	Masło orzechowe skład: 100% orzeszki ziemne (arachidowe) prażone	470g	szt.	20
54.	Mąka pszenna typu 450-550		kg	500
55.	Masa kajmakowa	510g	szt.	30
56.	Mieszanka studencka skład: orzechy arachidowe, rodzynki, orzechy nerkowca, orzechy laskowe, olej słonecznikowy	500 g	szt.	20
57.	Migdały płatki	150 g	szt.	100
58.	Miód pszczeli, wielokwiatowy, nektarowy, naturalny, polski	1 kg	szt.	50
59.	Morele suszone, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	30
60.	Mus owocowy w tubce do wyciskania, z owoców 100 %, przecierany, pasteryzowany, bez dodatku cukru	100 g	szt.	1000
61.	Musztarda stołowa skład: cukier, gorczyca, ocet jabłkowy, przyprawy, sól, woda	180 g	szt.	60

62.	Olej rzepakowy 100% rafinowany z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno		ltr	500
63.	Oliwa z oliwek extra vergine, tłoczona na zimno, w ciemnej szklanej butelce		ltr	20
64.	Oregano	10g	szt.	100
65.	Orzechy laskowe łuskane		kg	20
66.	Orzechy włoskie łuskane		kg	20
67.	Orzeszki ziemne łuskane, prażone, bez soli, bez tłuszczu	200g	szt.	20
68.	Papryka mielona słodka, bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	720 g	szt.	30
69.	Pestki dyni łuskane		kg	20
70.	Pieprz czarny mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20g	szt.	100
71.	Płatki owsiane błyskawiczne	500 g	szt.	50
72.	Płatki śniadaniowe cytrynowe; bez konserwantów i sztucznych barwników	500g	szt.	100
73.	Płatki śniadaniowe czekoladowe; bez konserwantów i sztucznych barwników	500g	szt.	100
74.	Płatki śniadaniowe kukurydziane, skład: kukurydza 100%, bez dodatku soli, cukru, mąki, konserwantów	500g	szt.	100
75.	Płatki śniadaniowe musli skład: płatki owsiane, jęczmienne, pszenne, żytnie	500g	szt.	100
76.	Płatki pełnoziarniste, skład: płatki zbożowe z pełnego ziarna 96.5% (jęczmienne; ryżowe) owoce liofilizowane 2.2% (wiśnia, truskawka, malina) zagęszczony sok owocowy 1.2% (jabłkowy, wiśniowy) aromat naturalny	500g	szt.	100
77.	Płatki śniadaniowe miodowe, bez konserwantów i sztucznych barwników	500g	szt.	100
78.	Podgrzybek suszony	250g	szt.	20
79.	Pomidory w puszcze krojone bez skórek 2650 ml, po odsączeniu 1500 g	2650 ml	szt.	100
80.	Proszek do pieczenia	30g	szt.	80
81.	Przyprawa do gulaszu skład: sól, papryka słodka, marchew, papryka ostra, czosnek, cebula, gorczyca, kolendra, natka pietruszki, chili, cząber, ziele angielskie, kminek, majeranek, pieprz czarny, tymianek	500 g	szt.	15
82.	Przyprawa do mięsa mielonego skład: sól, papryka słodka, czosnek, gorczyca, kolendra, majeranek, marchew, tymianek, pieprz czarny, chili, rozmaryn, ziele angielskie	500 g	szt.	15
83.	Przyprawa lubczykowa skład: cebula smażona, lubczyk, pasternak, sól kamienna, pietruszka, marchew, seler, cebula, pieprz czarny, por, rozmaryn	500g	szt.	15
84.	Przyprawa do drobiu skład: sól, imbir, curry, majeranek, pieprz czarny, papryka słodka i ostra, czosnek, kolendra, kminek, goździki, ziele angielskie	500 g	szt.	15
85.	Przyprawa do ryb skład: sól, cebula, gorczyca biała, czosnek, pomidor, owoc kolendry, cukier, natka pietruszki, pieprz czarny, nasiona kopru, kurkuma, imbir, pieprz biały	500 g	szt.	15

86.	Przyprawa do mięsa wieprzowego, skład: czosnek, papryka słodka, kminek, gorczyca biała, tymianek, kolendra, cząber, rozmaryn, majeranek, pieprz czarny, chili, ziele angielskie, liść laurowy, sól oraz suszone warzywa.	500 g	szt.	15
87.	Przyprawa do mięsa wołowego, skład: sól, cebula, papryka słodka, czosnek, kolendra, pieprz czarny, ziele angielskie, owoce jałowca, majeranek, cukier, liść laurowy, korzeń lubczyku, chili, rozmaryn	500 g	szt.	15
88.	Przyprawa do zup i rosółów, skład: suszone warzywa rozdrobnione, przyprawy i zioła, bez glutaminianu sodu i konserwantów	500 g	szt.	15
89.	Rodzynki sułtańskie, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	500 g	szt.	50
90.	Ryż biały długoziarnisty paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	500
91.	Ryż brązowy, paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	100
92.	Sezam ziarna	500 g	szt.	20
93.	Skrobia ziemniaczana		kg	150
94.	Słonecznik łuskany		kg	30
95.	Soczewica czerwona, sucha nie połamana		kg	50
96.	Sok jednodniowy owocowo-warzywny	250ml	szt.	500
97.	Sól morską o niskiej zawartości sodu, bez substancji przeciwzbrylających		kg	100
98.	Sól stołowa jodowana, o niskiej zawartości sodu, bez substancji przeciwzbrylających		kg	200
99.	Śmietan-fix, skład: glukoza, skrobia ziemniaczana modyfikowana	9g	szt.	100
100.	Sok zagęszczony owocowy - 100 % zagęszczonego soku owocowego, bez innych składników, koncentrat	600g	szt.	500
101.	Wafle ryżowe naturalne z ryżu brązowego skład: 100% ryż brązowy	130 g	szt.	400
102.	Wafle tortowe suche okrągłe mini skład: mąka pszenna, olej roślinny rzepakowy, emulgator: lecytyna sojowa; substancje spulchniające: węglany sodu; sól	110 g	szt.	100
103.	Wiórki kokosowe bez dwutlenku siarki	200g	szt.	30
104.	Woda gazowana	1500ml	szt.	30
105.	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką	500 ml	szt.	300
106.	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką	5 litrów	szt.	800
107.	Ziele angielskie bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	300
108.	Żelatyna spożywcza wieprzowa lub wołowa	20g	szt.	100
109.	Żurawina suszona, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	500g	szt.	40
110.	Żurek - zakwas naturalny, skład: woda, mąka żytnia, sól, przyprawy; koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw	500 ml	szt.	100
111.	Przyprawa do ziemniaków skład: (chili cząber, czosnek, gorczyca, kolendra, koperek, majeranek, papryka słodka, pieprz czarny, sól)	500g	szt.	15

112.	Przyprawa do sałatek skład: (papryka słodka, sól, czosnek, pieprz czarny - 17%, pieprz różowy - 7%, por, bazyli 5%, natka pietruszki - 5%)	500g	szt.	15
113.	Soda oczyszczona, skład: (węglany sodu (E 500))	60g	szt.	50
114.	Soki różne smaki (sok 100% zagęszczonego soku)	1 ltr	ltr	50
115.	Herbata ziołowa w saszetkach różne smaki skład: 100 susz, bez konserwantów	20 szt. X 1,3 g	szt.	60
116.	Ciasto francuskie (mąka pszenna 54%, woda, koncentrat masła 20%, alkohol etylowy, sól, zagęszczony sok cytrynowy, drożdże nieaktywne)	240g	szt	100

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

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

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Jaja kurze z wolnego wybiegu L	szt.	14000

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	400 g	szt.	500
2.	bułka cytrynowa	40g	szt.	300
3.	bułka grahamka	50 g	szt.	400
4.	bułka kajzerka bez posypki/z makiem/z sezamem	50 g	szt.	600
5.	bułka mamma-mia	70g	szt.	400
6.	bułka maślana	50 g	szt.	400
7.	bułka tarta	500g	szt.	250
8.	bułka sojowa	50 g	szt.	400
9.	bułka zwykła pszenna	100 g	szt.	1800
10.	bułka zwykła pszenna	50 g	szt.	400
11.	chałka maślana	500 g	szt.	450
12.	chleb dworski krojony	500 g	szt.	450
13.	chleb graham krojony	500g	szt.	450

14.	chleb orkiszowy krojony	300 g	szt.	500
15.	chleb pszenny krojony	1000 g	szt.	400
16.	chleb pszenny krojony	500 g	szt.	100
17.	chleb razowy krojony	500 g	szt.	400
18.	chleb wiejski krojony	400 g	szt.	400
19.	chleb wieloziarnisty krojony	500 g	szt.	800
20.	chleb żytni	500 g	szt.	400
21.	rogal maślany duży	100 g	szt.	400
22.	babeczka z nadzieniem (ser, śliwka, wiśnia)	50 g	szt.	500
23.	babka piaskowa	700 g	szt.	40
24.	babka piaskowo-kakaowa	700 g	szt.	40
25.	ciasteczka serowe		kg	40
26.	drożdżówka (z budyniem, dżemem, makiem, owocem, posypką, serem)	100 g	szt.	500
27.	pączek z marmoladą - zawartość nadzienia minimum 20 %	70 g	szt.	500

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.	dorsz filet mrożony klasa I bez polifosforanów max 2% glazury	6,8kg	kg	120
2.	dorsz kostka mrożony klasa I bez polifosforanów max 2% glazury	5kg	kg	150
3.	łosoś kostka panierowana mrożona	5kg	kg	150
4.	łosoś wędzony warkocz	500g	kg	50
5.	makreła w oleju/ w pomidorach	170g	szt.	80
6.	makreła wędzona		kg	50
7.	mintaj filet mrożony klasa I bez polifosforanów max 2% glazury	6,5kg	kg	300
8.	mintaj kostka mrożona bez panierki klasa I bez polifosforanów max 2% glazury 60-120 g	6kg	kg	200
9.	miruna filet mrożony bez skóry klasa I bez polifosforanów max 2% glazury 60-120 g	6,8kg	kg	300

10.	miruna kostka mrożona bez panierki klasa I bez polifosforanów max 2% glazury 60-120 g	5kg	kg	200
11.	morszczuk filet mrożony klasa I, bez polifosforanów max 2% glazury	7kg	kg	200
12.	Limanda żółtopłetwa filet mrożony klasa I, bez polifosforanów max 2% glazury	5kg	kg	200
13.	paluszki rybne z fileta ryby białej panierowane mrożone zawartość ryby minimum 65%	300g	szt.	400
14.	tuńczyk w oleju w kawałkach	170g	szt.	40
15.	tuńczyk w sosie własnym w kawałkach	170g	szt.	40
16.	śledź w oleju/pomidorach	170g	szt.	80

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

- Wyroby garmazeryjne 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.	pierogi z owocami (skład: mąka pszenna, woda, ser 42%, jaja świeże, olej rzepakowy, cukier, sól. Zawartość farszu nie mniejsza niż 30%)	2500g	szt.	30
2.	pierogi z serem (skład: mąka pszenna, woda, owoce 42%, jaja świeże, olej rzepakowy, cukier, sól. Zawartość farszu nie mniejsza niż 30%)	2500g	szt.	30

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

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50 % całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto.

Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od

Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY: **3** razy w tygodniu tj. **poniedziałek, środa, piątek**, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **3** razy w tygodniu tj. **poniedziałek, środa, piątek**, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 3: NABIAŁ: **3** razy w tygodniu tj. **poniedziałek, środa, piątek**, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **3** razy w tygodniu tj. **poniedziałek, środa, piątek**, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 5: MROŻONKI: **3** razy w tygodniu tj. **poniedziałek, środa, piątek**, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **3** razy w tygodniu tj. **poniedziałek, środa, piątek**, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 7: JAJA: **3** razy w tygodniu tj. **poniedziałek, środa, piątek**, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu (**poniedziałek – piątek**), w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 9: RYBY: **3** razy w tygodniu tj. **poniedziałek, środa, piątek**, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): **2** razy w tygodniu tj. **poniedziałek, środa**, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przestany zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

5. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole nr 6 w Mikołowie, ul. Równoległa 8, 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 Anna Zagola, e-mail: anna.zagola@p6.mikolow.eu, info@p6.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.