

**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 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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Schab bez kości	kg	680
2.	Szynka wieprzowa bez kości	kg	700
3.	Mięso mielone wieprzowe - mięso mielone z łopatki wieprzowej 100%, nie peklowane bez zawartości skór i słoniny, drobno mielone	kg	1000
4.	Boczek wędzony	kg	30
5.	Szponder wołowy	kg	50
6.	Parówki wieprzowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	30
7.	Kiełbasa podwawelska	kg	90
8.	Kiełbasa biała parzona, skład mięso wieprzowe, przyprawy naturalne, sól	kg	40
9.	Kiełbasa śląska	kg	50
10.	Kości wędzone	kg	20
11.	Słonina mielona bez skóry	kg	24

**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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	960
2.	Podudzie z kurczaka, pałka	kg	50
3.	Udka z kurczaka-ćwiartka tylna	kg	60
4.	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	640

**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.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Mleko 2% tłuszczu	1l	szt.	250
2.	Ser feta do sałatek w kostkach	1kg	szt.	10
3.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	200g	szt.	200
4.	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda		kg	23
5.	Ser Mozzarella Składniki: mleko pasteryzowane, sól, kultury mleczarskie, podpuszczka mikrobiologiczna		kg	20
6.	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy, ciasteczka lub owocowy	90g	szt.	1280
7.	Serek homogenizowany waniliowy, Skład: mleko,	150g	szt.	1280

	śmietanka, cukier, naturalny aromat waniliowy, kultury bakterii mlekowych.			
8.	Śmietana kwaśna 18% kubek	250 ml	szt.	150
9.	Śmietanka do zup i sosów w kartoniku 18%	500ml	szt.	150
10.	Śmietana 30% (kartonik)	500 ml	szt.	100
11.	Śmietana 36% tłuszczu	500 ml	szt.	75
12.	Twaróg półtłusty		kg	160
13.	jogurt pitny owocowy z wit. B6 i D, z bakteriami L.casei, butelka 100 ml	100ml	szt.	1280
14.	Jogurt naturalny typu greckiego, bardzo gęsty, skład: mleko zagęszczone, żywe kultury bakterii jogurtowych	400g	szt.	100
15.	jogurt naturalny- skład mleko, odtłuszczone mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii	180g	szt.	1280
16.	kefir luksusowy kubek	250g	szt.	1280
17.	Maślanka owocowa w butelce, skład: mleko, białka mleka, cukier, truskawki - 1,6%, skrobia modyfikowana kukurydziana, koncentrat z marchwi, aromat, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej.	250g	szt.	1280

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Banany	kg	550
2.	Burak czerwony	kg	300
3.	Botwinka pęczek	szt.	20
4.	Cytryny	kg	150
5.	Cukinia	kg	40
6.	Daktyle	kg	20

7.	Gruszka	kg	120
8.	Jabłko polskie luz	kg	650
9.	Mandarynki	kg	400
10.	Morele	kg	80
11.	Nektarynki	kg	120
12.	Pomarańcze	kg	450
13.	Śliwki krajowe	kg	120
14.	Cebula	kg	250
15.	Czosnek polski, główka 50g min	szt.	400
16.	Imbir świeży	kg	2
17.	Kapusta biała (główka)	kg	200
18.	Kapusta biała młoda	szt.	100
19.	Kapusta pekińska	szt.	50
20.	Kapusta czerwona	szt.	300
21.	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	350
22.	Koperek zielony pęczek	szt.	350
23.	Kalarepa	kg	20
24.	Kiwi	szt.	1600
25.	Marchew korzeń	kg	400
26.	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	400
27.	Ogórek zielony	kg	250
28.	Pieczarki	kg	30
29.	Pietruszka korzeń	kg	100
30.	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	400
31.	Pomidor malinowy	kg	80
32.	Por	szt.	230
33.	Rzodkiewka pęczek	szt.	50
34.	Salata lodowa	szt.	250
35.	Seler korzeń	kg	100
36.	Seler naciowy	szt.	40
37.	Szczypiorek (pęczek)	szt.	100
38.	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	3000
39.	Ziemniaki młode	kg	140
40.	Truskawki	kg	80

### Część 5: MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
- Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie

stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Brokuły mrożone	kg	300
2.	Barszcz ukraiński	kg	130
3.	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona	kg	150
4.	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	150
5.	Jagody	kg	100
6.	Kalafior mrożony	kg	200
7.	Kukurydza	kg	60
8.	Marchewka mini mrożona	kg	150
9.	Marchew z groszkiem mrożona	kg	90
10.	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	80
11.	Mieszanka chińska	kg	30
12.	Malina mrożona	kg	60
13.	Mieszanka leczo	kg	90
14.	Papryki kolorowe	kg	50
15.	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	100
16.	Truskawki mrożone	kg	150
17.	Włoszczyzna mrożona	kg	250
18.	Zupa pieczarkowa	kg	150
19.	Zupa meksykańska	kg	80
20.	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	300

### 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.	Ananas w puszcze, skład: ananas, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	szt.	3050g	20
2.	Bazylija suszona	szt.	10 g	50
3.	Bułka tarta z pieczywa pszennego	kg	500g	150
4.	Buraczki suszone	szt.	100g	5
5.	Brzoskwinia plastry w puszcze w lekkim syropie	szt.	2650g	20
6.	Chrzan tarty	szt.	900g	2
7.	Cukier biały kryształ	kg	1kg	100
8.	Cukier puder	szt.	500 g	50
9.	Cukier wanilinowy	szt.	16g	120
10.	Curry	szt.	20g	80
11.	Cynamon	szt.	15g	100
12.	Cząber	szt.	10g	50
13.	Czosnek granulowany	szt.	20g	100
14.	Cebula prażona	szt.	500g	6
15.	Drożdże świeże	szt.	100g	40
16.	Dżem z kawałkami owoców, różnych, bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100 g produktu	szt.	280g	100
17.	Groch łuskany połówki	kg	500g	40
18.	Fasola Jaś średnia	kg	500g	40
19.	Fasolka czerwona puszka	szt.	400g	60
20.	Gałka muszkatałowa mielona	szt.	10g	20
21.	Groszek konserwowy	szt.	400g	40
22.	Grzanki pszenne	kg	500g	20
23.	Herbata ekspresowa w saszetkach 100szt	op.	100 szt. X 1,3g	100
24.	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach, smaki owoce leśne, truskawka, malina	op.	20szt	300
25.	Kasza bulgur	kg	1kg	150
26.	Kasza gryczana	kg	1kg	150
27.	Kasza jaglana	kg	1kg	30
28.	Kasza jęczmienna pęczak	kg	1kg	150

29.	Kasza jęczmienna wiejska	kg	1kg	100
30.	Kurkuma	kg	20g	20
31.	Kasza manna błyskawiczna	kg	500g	50
32.	Kminek mielony	kg	20g	60
33.	Kasza kuskus	kg	1kg	160
34.	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 28 %	szt.	1kg	200
35.	Ketchup łagodny, min.100g produktu wyprodukowane ze 192g pomidorów	szt.	900ml	80
36.	Ketchup łagodny w plastikowej tubie z dozownikiem, min.100g produktu wyprodukowane ze 192g pomidorów	szt.	900g	30
37.	Kukurydza konserwowa	szt.	400 g	80
38.	kolendra	szt.	20g	20
39.	Liść laurowy	szt.	6g	100
40.	Lubczyk	szt.	10 g	200
41.	Mandarynki Całe Segmenty w lekkim syropie 2650ml 2500g	szt.	2650ml	20
42.	Majeranek	szt.	8g	150
43.	Majonez, skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%). Bez substancji konserwujących.	szt.	700 ml	30
44.	Makaron chiński	kg	500g	30
45.	Makaron nitki pięciojajeczny , skład: mąka pszenna, mąka duru, 5 jaj na kilogram mąki, sól	kg	500g	50
46.	Makaron spaghetti , skład: mąka pszenna durum 100%, sól	kg	500g	350
47.	Makaron trójkolorowy (świderki, rurki)	kg	500g	100
48.	Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi) skład : mąka pszenna , mąka duru, 5 jaj na kilogram mąki, sól	kg	500g	350
49.	Makaron ryżowy, skład: mąka durum, jaja 5szt na kilogram, woda	kg	500g	60
50.	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg	1kg	30
51.	Mąka pszenna typ 550 tortowa	kg	1kg	180
52.	Mieszanka suszonych warzyw do zup i sosów (przyprawa)	kg	1kg	5
53.	Miód wielokwiatowy, płynny	szt.	900g	150
54.	Musztarda delikatesowa	szt.	900ml	30
55.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia na zimno. Certyfikat jakości Q przyznawanym przez PCBC ( Polskie Centrum Badań Certyfikacji) produktom o ponadstandardowej jakości i sprawdzonym corocznie w akredytowanych laboratoriach.	litr	1L	250
56.	Oliwa z oliwek	litr	1L	10
57.	Oregano	szt.	10g	40
58.	Papryka mielona ostra	szt.	20g	150
59.	Papryka mielona słodka	szt.	20g	150

60.	Papryka mielona słodka wędzona	szt.	20g	150
61.	Pieprz ziółowy	szt.	20g	50
62.	Pieprz czarny mielony	szt.	20g	200
63.	Pomidory w puszcze bez skóry masa netto 400g, po odsączeniu 260g - skład : pomidor krojony 65%, sok pomidorowy 34,9%, sól	szt.	400g	80
64.	Pomidory suszone z czosnkiem i bazylią	szt.	15g	60
65.	Przyprawa do ryb	szt.	20g	60
66.	Przyprawa meksykańska	szt.	20g	60
67.	Passata, skład: przecier pomidorowy (99 %), sól,	szt.	500g	100
68.	Ryż jaśminowy	kg	1kg	300
69.	Ryż długoziarnisty, paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki biały	kg	1kg	60
70.	Ryż do Risotto	kg	1kg	30
71.	Sok zagęszczany 100%, pasteryzowany	szt.	0,2 l	1600
72.	Sól morską o niskiej zawartości sodu	kg	1kg	40
73.	Sól ziółowa	szt.	35g	30
74.	Soczewica czerwona	kg	500g	20
75.	Sałatka warzywna, skład: papryka czerwona, marchew, ogórek, cebula ( do hamburgerów)	słoik	900ml	30
76.	Tymianek	szt.	10g	40
77.	Ziele angielskie	szt.	15g	100
78.	Zioła prowansalskie	szt.	20g	60
79.	Barszcz biały na zakwasie, skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%). Bez substancji konserwujących.	szt.	480ml	100
80.	Żur śląski: butelka - skład: woda, mąka żytnia, sól, czosnek świeży polski, przyprawy, bez konserwantów. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw.	szt.	0,5L	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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Jaja świeże L	szt.	6500



**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.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Chleb duży krojony skład : mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda	900	szt.	30
2.	Chleb żytni krojony, skład: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, otręby żytnie, słonecznik, siemię lniane, drożdże, sól, woda	750g	szt.	30
3.	Bułka zwykła duża, skład : mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier ,olej, woda	100g	szt.	100
4.	Bułka zwykła mała, skład : mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier ,olej, woda	80g	szt.	320
5.	Bułka typu hot-dog skład: mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, tłuszcz, sól	90g	szt.	320
6.	Rogal maślany z kruszonką, skład : mąka pszenna typ 500, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda	100g	szt.	320
7.	drożdżówka z serem, skład: mąka pszenna, margaryna, jaja, cukier, drożdże, cukier waniliowy, twaróg ( budyń śmietankowy, rodzynki, skórka pomarańczowa, miód)	100g	szt.	320
8.	drożdżówka z marmoladą, mąka pszenna, margaryna, jajka, drożdże, sól, cukier waniliowy, marmolada	100g	szt.	320

**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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Filet z miruny bez skóry, każdy pakowany osobno	kg	320
2.	Paluszki rybne 100% filetu	kg	320
3.	Miruna kostka, bez skóry, bez ości, glazura 5%	kg	350

### Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

- 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.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	kluski na parze	9 szt.	op.	215
2.	kluski na parze jagodowe	6 szt.	op.	320
3.	pierogi z mięsem, ciasto : mąka pszenna 60%, woda, olej rzepakowy, sól , farsz: mięso: mięso wieprzowe 90%, cebula 3%, sól, pieprz		kg	200
4.	pierogi na słodko z serem białym ciasto: mąka pszenna 60%, woda, olej rzepakowy, sól, farsz: twaróg półtłusty 95%, cukier		kg	60
5.	pierogi z jagodami ciasto: mąka pszenna 60%, woda, olej rzepakowy, sól , farsz: jagoda 95%, cukier		kg	80
6.	pierogi ruskie ciasto: mąka pszenna 60%, woda, olej rzepakowy, sól ziemniaki 85%, twaróg półtłusty 10%, cebula 3%, sól, pieprz		kg	45
7.	Naleśniki z serem		kg	50
8.	Naleśniki z dżemem		kg	50

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego prześle Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.
2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto.

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

### **3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**

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

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

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

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

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

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

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

Część 8: PIECZYWO: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

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

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

Konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy.

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

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

5. Miejscem dostawy będzie: Szkoła Podstawowa nr 4 w Mikołowie, ul. Katowicka 122, 43-190 Mikołów.

6. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.

7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Alina Walach, e-mail: sekretariat@sp4.mikolow.eu, intendent@sp4.mikolow.eu
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może 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 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.