

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

UWAGA: Podane w tabelach poniżej ilości asortymentu są jedynie ilościami szacunkowymi, służącymi do porównania ofert. Faktyczna ilość zamawianego towaru może ulec zmianie z uwagi na rzeczywiste potrzeby Zamawiającego. Z tytułu zmiany Wykonawca nie będzie miał żadnych roszczeń.

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131420-5 – 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

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Schab bez kości	kg	200
2	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	300
3	Karczek wieprzowy bez kości	kg	60
4	Boczek wędzony	kg	90
5	Polędwiczki wieprzowe	kg	90
6	Antrykot	kg	60
7	Parówki drobiowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	70
8	Kiełbaski wieprzowe (min. 80% zawartości mięsa)	kg	70
9	Kiełbasa śląska (min 70% mięsa)	kg	100
10	Szynka wieprzowa (min. 85% mięsa)	kg	300
11	Szynka drobiowa (min. 85% mięsa)	kg	150
12	Szynka gotowana extra (min. 85% mięsa)	kg	150
13	Polędwica sopocka	kg	140
14	Szynka myszka b/k	kg	300
15	Wołowina b/k zrazowa górna vacuum	kg	80
16	wołowe gulaszowe	kg	50
17	wołowe b/k extra vacuum	kg	50
18	wołowina gicz b/k	kg	20
19	pasztet wieprzowy luz	kg	40
20	boczek parzony	kg	20
21	żeberka wędzone	kg	40
22	kiełbasa kminkowa	kg	140
23	kiełbasa krakowska sucha	kg	150
24	kiełbasa szynkowa	kg	140

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	330
2	Udka z kurczaka	kg	250
3	Podudzia z kurczaka	kg	200
4	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	150
5	udziec z kurczaka	kg	100
6	szyje indycze	kg	30
7	udka z kaczki	kg	150
8	wątróbka z kurczaka	kg	30

Część 3: NABIAŁ

15530000-2 – masło

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Mleko 3,2% UHT	szt.	1 ltr	3800
2	Jogurt naturalny kubeczek	szt.	400 g	100
3	Jogurt naturalny kubek	szt.	1 ltr	220
4	Jogurt do picia w butelce	szt.	150 ml	1200
5	Jogurt owocowy - kubeczek Zawierający owoce lub sok naturalny i kultury bakterii probiotycznych	szt.	140 g	1200
6	Jogurt owocowy - kubeczek Zawierający owoce lub sok naturalny i kultury bakterii probiotycznych	szt.	150 g	1200
7	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200 g	3000
8	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia)	szt.	1 ltr	400
9	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy	szt.	150 g	1000
10	Ser topiony kremowy	szt.	100 g	400
11	Śmietana 12%	szt.	300 g	90
12	Śmietana kwaśna 18% kubek	szt.	400 ml	120
13	Śmietana 30% (kartonik)	szt.	500 ml	200
14	Śmietana 36 %	szt.	200 g	50
15	Twaróg półtłusty	kg	250 g	440
16	Twaróg sernikowy (wiaderko)	szt.	1 kg	110
17	masło klarowane	szt.	1 kg	3
18	mleko sojowe	szt.	ltr	40
19	ser feta	szt.	270 g	40
20	ser gouda plastry	kg	500 g	200
21	ser gouda blok	kg	500 g	50
22	kefir	szt.	ltr	200
23	ser twarogowy do smarowania - różne smaki	szt.	150 g	550
24	serek homogenizowany waniliowy	szt.	500 g	100
25	ser mozzarella	szt.	125 g	100

Część 4: WARZYWA I OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	ananas	szt.	250
2	arbuz	kg	250
3	bakłażan	kg	60
4	banany	kg	450
5	borówki	kg	40
6	botwinka pęczek	szt.	50
7	brokuł	szt.	100
8	brukselka	kg	70
9	brzoskwinie	kg	100
10	buraki czerwone korzeń	kg	170
11	cebula	kg	200
12	cebula czerwona	kg	50
13	cebulka zielona pęczek	szt.	250
14	ciecierzyca	kg	40
15	cukinia	kg	100
16	cytryna	kg	80
17	czosnek polski główka	szt.	200
18	dynia	kg	150
19	fasolka szparagowa zielona	kg	40
20	gruszki	kg	500
21	jabłka	kg	600
22	jarmuż	kg	50
23	kalafior	szt.	100
24	kalarepa kulka	szt.	110
25	kalarepa pęczek	szt.	110
26	kapusta biała	kg	200
27	kapusta biała młoda	szt.	50
28	kapusta czerwona	kg	150
29	kapusta kiszona bez octu	kg	180
30	kapusta kiszona młoda bez octu	kg	50
31	kapusta pekińska	szt.	150
32	kapusta włoska	szt.	55
33	kiełki mieszane	szt.	300
34	kiwi	szt.	2600
35	koperek zielony pęczek	szt.	200
36	mandarynki	kg	300
37	marchew korzeń	kg	350
38	melon	szt.	250
39	morele	kg	50
40	nektarynki	kg	100
41	ogórek kiszony bez octu	kg	100
42	ogórek małosolny	kg	30
43	ogórek zielony	kg	250
44	papryka czerwona	kg	100
45	papryka zielona	kg	100
46	papryka żółta	kg	100
47	pieczarki	kg	200
48	pietruszka korzeń	kg	80
49	pietruszka zielona pęczek	szt.	700
50	pomarańcze	kg	450
51	pomidory	kg	300
52	por	szt.	300

53	rzepa biała	kg	70
54	rzodkiew biała	kg	70
55	rzodkiewka pęczek	szt.	200
56	sałata lodowa	szt.	140
57	sałata rzymska	szt.	100
58	sałata strzypiasta	szt.	100
59	sałata zielona	szt.	220
60	seler korzeń	kg	90
61	szczaw pęczek	szt.	40
62	szczypiorek pęczek	szt.	180
63	truskawki	kg	100
64	śliwki krajowe	kg	60
65	winogrona	kg	80
66	ziemniaki krajowe kl. I stare	kg	3700
67	ziemniaki krajowe kl. I młode	kg	1300

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Barszcz ukraiński	kg	2,50 kg	16
2	Brokuły mrożone	kg	2 kg	90
3	Bruksełka mrożona	kg	2 kg	70
4	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	kg	2 kg	60
5	Czarna porzeczka	kg	1 kg	30
6	Czerwona porzeczka	kg	1 kg	30
7	Fasolka szparagowa zielona cięta	kg	2,50 kg	70
8	Fasolka szparagowa żółta cięta	kg	2,50 kg	70
9	Groszek zielony mrożony	kg	2,50 kg	70
10	Jagody	kg	2,50 kg	40
11	Kalafior mrożony	kg	2 kg	90
12	Kluski śląskie	kg	2,50 kg	140
13	Knedle ze śliwką	kg	2,50 kg	55
14	Knedle ze śliwką	szt.	450 g	45
15	Knedle z truskawkami	kg	2,50 kg	55
16	Knedle z truskawkami	szt.	450 g	45
17	Maliny	kg	2,50 kg	30
18	Marchew mini mrożona	kg	2,50 kg	80
19	Marchew mrożona	kg	1 kg	50
20	Marchew z groszkiem mrożona	kg	2,50 kg	110
21	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	2,50 kg	1300
22	Pierogi z truskawkami	kg	2,50 kg	40
23	Pierogi z truskawkami	szt.	450 g	25
24	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	2 kg	55
25	Szpinak liście mrożony	kg	2 kg	55
26	Truskawki mrożone	kg	2,50 kg	90
27	Wiśnia drylowana mrożona	kg	2,50 kg	40
28	Włoszczyzna mrożona	kg	2,50 kg	1300
29	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	2,50 kg	25

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

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Ananas w puszcze	szt.	500 ml	20
2	Barszcz biały	szt.	500 ml	50
3	Barszcz czerwony koncentrat	szt.	300 ml	60
4	Bazyliia suszona	szt.	250 g	6
5	Biszkopty słodkie	szt.	100 g	50
6	Brzoskwinia w puszcze	szt.	800 g	10
7	Budyń czekoladowy	szt.	1,30 kg	10
8	Budyń śmietankowy	szt.	1,30 kg	10
9	Budyń waniliowy	szt.	1,30 kg	10
10	Budyń z dodatkiem cukru różne smaki	szt.	35 g	60
11	Bułka tarta bezglutenowa	szt.	400 g	5
12	Bułka tarta z pieczywa pszennego	kg		55
13	Chrupki kukurydziane podłużne	szt.	50 g	20
14	Chrzan	szt.	160 g	20
15	Cieciorka	szt.	400 g	30
16	Cukier biały kryształ	kg		110
17	Cukier puder	szt.	500 g	5
18	Cukier wanilinowy	szt.	32 g	150
19	Curry	szt.	20 g	8
20	Cynamon	szt.	20 g	15
21	Czosnek granulowany	kg		15
22	Dżem z kawałkami owoców	szt.	280 g	200
23	Fasola czerwona konserwowa	szt.	400 g	30
24	Fasola drobna kolorowa	kg		15
25	Fasola Jaś średnia	kg		55
26	Galaretka różne smaki	szt.	1,30 kg	20
27	Galaretka z dodatkiem cukru różne smaki	szt.	75 g	60
28	Gałka muskatołowa	szt.	10 g	10
29	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	kg		30
30	Groszek konserwowy	szt.	400g	40
31	Groszek ptysiowy	kg		5
32	Herbata ekspresowa w saszetkach	op.	100 szt. X 1,3g	40
33	Herbata mięta w saszetkach	op.	25szt x1,3g	110
34	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	op.	20 szt. X 2g	220
35	Imbir mielony	szt.	20 g	10
36	Kakao gorzkie extra ciemne	szt.	150 g	50
37	Kardamon	szt.	20 g	8
38	Kasza bulgur	kg		25
39	Kasza gryczana	szt.	5 kg	11
40	Kasza jaglana	kg		55

41	Kasza jęczmienna perłowa	kg		25
42	Kasza jęczmienna pęczak	kg		25
43	Kasza jęczmienna wiejska	kg		30
44	Kasza kukurydziana	kg		25
45	Kasza kus-kus	szt.	250 g	20
46	Kasza manna błyskawiczna	kg		45
47	Kawa inka	szt.	150 g	50
48	Kawa rozpuszczalna	szt.	200 g	10
49	Kawa zbożowa Anatol	szt.	147 g	50
50	Kecup łagodny, bez konserwantów	szt.	480 g	40
51	Kisiel różne smaki	szt.	1,30 kg	20
52	Kisiel z dodatkiem cukru różne smaki	szt.	40 g	60
53	Kminek mielony	szt.	200 g	8
54	Kolendra	szt.	20 g	8
55	Komosa ryżowa	szt.	400 g	20
56	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 28 %	szt.	200 g	300
57	Koper suszony	szt.	200 g	3
58	Kurkuma	szt.	20 g	6
59	Kukurydza konserwowa	szt.	400 g	70
60	Kwasek cytrynowy w proszku	szt.	20 g	20
61	Liść laurowy	szt.	6 g	5
62	Lubczyk	szt.	200 g	6
63	Majeranek	szt.	150 g	8
64	Majonez	szt.	400 ml	20
65	Makaron alfabet	szt.	500 g	10
66	Makaron bezglutenowy kukurydziany	szt.	400 g	20
67	Makaron kolorowy świderki	szt.	400 g	10
68	Makaron kokardka	szt.	5 kg	5
69	Makaron lazania	szt.	500 g	9
70	Makaron łazanki	szt.	500 g	40
71	Makaron muszelka drobna	szt.	500 g	20
72	Makaron nitki	kg		20
73	Makaron pióra	szt.	5 kg	10
74	Makaron spaghetti	szt.	500 g	15
75	Makaron świderki	szt.	500 g	10
76	Makaron świderki	szt.	5 kg	5
77	Makaron zacierka	szt.	250 g	50
78	Makrela w pomidorach i oleju	szt.	170 g	80
79	Masło orzechowe	szt.	350 g	20
80	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg		15
81	Mąka pszenna typu 450-550	kg		110
82	Mieszanka studencka	szt.	500 g	10
83	Migdały płatki	szt.	150 g	10
84	Miód pszczeli, wielokwiatowy, naturalny, polski	szt.	2 kg	100
85	Morele suszone	kg		12
86	Mus owocowy w tubce do wyciskania	szt.	150 g	400
87	Musli	kg		10
88	Musztarda	szt.	180 g	50
89	Ocet spirytusowy 10%	litr		5
90	Ogórki konserwowe w słoikach	szt.	820 g	50
91	olej słonecznikowy	litr		350
92	Oliwa z oliwek	litr		5

93	Oregano	szt.	150 g	4
94	Orzechy laskowe	kg		10
95	Orzechy włoskie	kg		12
96	Orzeszki ziemne	szt.	380 g	10
97	Orzeszki ziemne	szt.	2,50 kg	5
98	Papryka mielona słodka	szt.	20 g	50
99	Papryka mielona ostra	szt.	20 g	20
100	Pasztet drobiowy	szt.	160 g	150
101	Pestki dyni	kg		10
102	Pieczarki konserwowe	szt.	900 ml	8
103	Pieprz czarny mielony	kg	1 kg	4
104	Płatki owsiane	szt.	500 g	10
105	Płatki śniadaniowe cyjamonowe	szt.	500 g	20
106	Płatki śniadaniowe kulki czekoladowe	kg		26
107	Płatki śniadaniowe kukurydziane	kg		36
108	Płatki śniadaniowe miodowe	kg		26
109	Płatki śniadaniowe poduszeczki zbożowe z różnymi nadzieniami	kg		26
110	Pomidory suszone w oleju	szt.	720ml	8
111	Pomidory suszone z czosnkiem	szt.	15 g	4
112	Pomidory w puszcze z ziołami	szt.	400 g	220
113	Powidła śliwkowe	szt.	290 g	10
114	Proszek do pieczenia	szt.	30 g	40
115	Przyprawa do gulaszu	szt.	500 g	6
116	Przyprawa do mięsa mielonego	szt.	500 g	6
117	Przyprawa do drobiu bez soli	szt.	500 g	6
118	Przyprawa do ryb	szt.	500 g	4
119	Przyprawa do zup i rosółów	szt.	500 g	12
120	Rodzynki sułtańskie	szt.	500 g	20
121	Ryż paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki	szt.	5 kg	24
122	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki	kg		20
123	Ryż długoziarnisty, suchy bez połamanych ziaren i mączki biały, brązowy	kg		20
124	Sezam	szt.	500 g	4
125	Słonecznik łuskany	kg		15
126	Soczek gęsty owocowy	szt.	330 ml	400
127	Soczek owocowy w kartoniku z zakrętką	szt.	200 ml	400
128	Soda oczyszczona	szt.	60 g	14
129	Sok czarna porzeczka	ltr		100
130	Sok jabłkowy	ltr		150
131	Sok marchewkowy	ltr		150
132	Sok multiwitamina	ltr		150
133	Sok pomarańczowy	ltr		150
134	Sok mętny tłoczony do rozcieńczania jabłkowy	ltr		100
135	Sok mętny tłoczony do rozcieńczania pomarańczowy	ltr		100
136	Sok mętny tłoczony do rozcieńczania porzeczki	ltr		100
137	Sok mętny tłoczony do rozcieńczania wieloowocowy	ltr		50
138	Sok mętny tłoczony do rozcieńczania winogronowy	ltr		50
139	Sok zagęszczony owocowy różne smaki	szt.	440 ml	20
140	Sos boloński do spaghetti	szt.	500 g	80
141	Sól morską o niskiej zawartości sodu	kg		100
142	Szafran	szt.	12 g	5

143	Szczaw w słojach	szt.	250 g	16
144	Tapioka granulata	szt.	400 g	20
145	Tuńczyk w sosie własnym w kawałkach	szt.	170 g	100
146	Tymianek	szt.	10 g	10
147	Wafle ryżowe naturalne	szt.	120g	100
148	Wafle tortowe okrągłe mini	szt.	100 g	40
149	Wiórki kokosowe	szt.	100 g	10
150	Woda mineralna	szt.	500 ml	200
151	Woda mineralna	szt.	5 ltr	50
152	Ziele angielskie	szt.	20 g	15
153	Zioła prowansalskie	szt.	10 g	15
154	Żelatyna	kg		4
155	Żurawina suszona	szt.	200 g	8
156	Żurawina suszona	szt.	1 kg	12
157	Żurek	szt.	500 ml	80

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Jaja świeże L	szt.	3600

Część 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Pieczywo powinno być świeże, chrupiące, z nocnego wypieku (nie starsze niż 12 godzin), bez śladów wody i wilgoci. Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane. Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Babka drożdżowa	szt.	500 g	10
2	Babka piaskowa	szt.	500 g	10
3	Babeczka z nadzieniem owocowym lub czekoladowym	szt.	40 g	1100
4	Baton krojony	szt.	400 g	500
5	Bułka grahamka	szt.	100 g	500
6	Bułka kajzerka (bez posypki, z makiem lub sezamem)	szt.	50 g	8500
7	Bułka maślana lub rogalik	szt.	50 g	3800
8	Bułka wieloziarnista	szt.	50 g	1900
9	Bułka zwykła	szt.	90 g	140
10	Bułka zwykła	szt.	50 g	3900
11	Chałka krojona	szt.	500 g	350
12	Chleb graham krojony	szt.	400 g	750
13	Chleb orkiszowy krojony	szt.	400 g	750
14	Chleb pszenny krojony	szt.	1000 g	600
15	Chleb pszenny krojony	szt.	700 g	50
16	Chleb razowy krojony	szt.	500 g	750
17	Chleb słonecznikowy krojony	szt.	500 g	1500
18	Chleb wieloziarnisty krojony	szt.	500 g	1100
19	Chleb żytni krojony	szt.	400 g	750
20	Ciastko francuskie (z serem, makiem, budyniem, marmoladą)	szt.	50 g	700
21	Ciasto drożdżowe z makiem	kg		80
22	Ciasto drożdżowe z owocami	kg		80

23	Ciasto drożdżowe z serem	kg		80
24	Drożdżówka (z serem, marmoladą, makiem, posypką, budyniem)	szt.	50 g	1000
25	Pączek z różą	szt.	30 g	800

Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15220000-6 - ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb,

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	dorsz filet mrożony klasa I bez polifosforanów max 2 % glazury	kg		100
2	dorsz mięso świeże	kg		80
3	łosoś kostka panierowana mrożona	kg		180
4	łosoś wędzony warkocz	kg		20
5	makreła wędzona	kg		35
6	mintaj filet mrożony klasa I bez polifosforanów max 2 % glazury	kg		200
7	mintaj kostka mrożona bez panierki	kg		30
8	mintaj kostka panierowana z serem mrożona	kg		50
9	miruna filet mrożony klasa I bez polifosforanów max 2 % glazury	kg		280
10	paluszki rybne panierowane mrożone	kg		140
11	salinat świeży solony	kg		35

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

15894300-4 Dania gotowe

Dania najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane.

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	gołąbki jarskie (z kaszą i pieczarkami) świeże farsz minimum 25%	kg		120
2	gołąbki z ryżem i mięsem świeże farsz minimum 25%	kg		120
3	kluski na parze świeże	szt.	45g	1800
4	kluski na parze z nadzieniem truskawkowym świeże farsz minimum 25%	szt.	45g	1200
5	knedle z mięsem świeże farsz minimum 25%	kg		100
6	knedle z truskawkami lub śliwką świeże farsz minimum 25%	kg		80
7	krokiety ze szpinakiem świeże farsz minimum 25%	kg		75
8	krokiety z kapustą i pieczarkami świeże farsz minimum 25%	kg		75
9	krokiety z mięsem świeże farsz minimum 25%	kg		75
10	pasta śledziowa świeża	kg		15
11	pasta z wędzonej makreli świeża	kg		15
12	pierogi ruskie świeże farsz minimum 25%	kg		70
13	pierogi ze szpinakiem świeże farsz minimum 25%	kg		55
14	pierogi z kapustą i pieczarkami świeże farsz minimum 25%	kg		80
15	pierogi z mięsem świeże farsz minimum 25%	kg		80
16	pierogi z serem i brzoskwiniami świeże farsz minimum 25%	kg		90
17	pierogi z serem i truskawkami świeże farsz minimum	kg		50

	25%			
18	pierożki wigilijne mini z kapustą i pieczarkami świeże farsz minimum 25%	kg		10
19	pierożki wigilijne mini z pieczarkami świeże farsz minimum 25%	kg		10
20	uszka z grzybami świeże farsz minimum 25%	kg		10
21	uszka z kapustą i grzybami świeże farsz minimum 25%	kg		10

- 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 faksem, drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.
- UWAGA!**
Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:
Części 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY **2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 7.30**
Części 2: MIĘSO DROBIOWE **2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 7.30**
Części 3: NABIAŁ **2** raz w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 7.30**
Części 4: WARZYWA I OWOCE **3** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 7.30**
Części 5: MROŻONKI **2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 7.30**
Części 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE **2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 7.30**
Części 7: JAJA **2** raz w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 7.30**
Części 8: PIECZYWO **5** razy w tygodniu w godzinach **od 6.30 do 7.00**
Części 9: RYBY **2** raz w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 7.30**
Części 10: DANIA GOTOWE (świeże) **2** raz w miesiącu w godzinach **od 7.00 do 7.30**
w nieprzekraczalnym terminie do 18 godzin od złożenia zamówienia, chyba że Zamawiający w zamówieniu dopuści inny czas realizacji dostawy.
- Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem faksu, lub drogą elektroniczną na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
- Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole nr 12 w Mikołowie, ul. Słowackiego 18, 43-190 Mikołów**
- Zamawiający potwierdzi na piśmie przyjęcie dostawy.
- 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
- Do obowiązków Wykonawcy należy wniesienie zamówionych produktów na miejsce wskazane przez Zamawiającego w jego siedzibie
- Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
- Za realizację umowy odpowiedzialni są:
 - ze strony Zamawiającego: **Anna Motyka**
- 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.
- Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SIWZ.
- Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
- Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
- Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.

16. 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.
17. 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.
18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
19. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym.
20. Zastrzega się, iż podane w wykazie cen jednostkowych ilości są ilościami orientacyjnymi, szacowanymi przez Zamawiającego na okres realizacji zamówienia. Zamawiający będzie składał zapotrzebowanie w zależności od faktycznych potrzeb, co oznacza, że podane ilości mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu pod warunkiem, że kwota jaką zamawiający przeznaczył na realizację umowy, nie ulegnie zwiększeniu.
21. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
22. **Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego.**
23. 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 2017. poz. 149),
 - b) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. z 2017r. poz. 2212) wraz z aktami wykonawczymi,
 - c) rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 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 2002r. Nr 31, poz. 1),
 - d) rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 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),
 - e) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2014r., poz. 1577 z późn zm.),
 - f) rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 55 z późn zm.),
 - g) rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 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 10 lipca 2007 w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn zm.)
24. Nazwy własne podane w SIWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.
25. 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.