# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

## Część I - MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

**15110000-9 – produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

15110000-2 – mięso

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **J.m.** | **Szacunkowa ilość w okresie umowy** |
| 1. | Antrykot | kg. | 10 |
| 2. | Boczek surowy | kg. | 8 |
| 3. | Boczek wędzony | kg. | 10 |
| 4. | Mięso mielone | kg. | 60 |
| 5. | Łopatka b/k | kg. | 40 |
| 6. | Karczek | kg. | 30 |
| 7. | Polędwiczki wieprzowe świeże | kg. | 30 |
| 8. | Wołowina gulaszowa | kg. | 10 |
| 9. | Wołowina b/k | kg. | 20 |
| 10. | Schab b/k | kg. | 30 |
| 11. | Szynka surowa extra | kg. | 20 |
| 12. | Słonina | kg. | 4 |
| 13. | Żeberka wieprzowe | kg. | 20 |
| 14. | Wątroba wieprzowa, świeża | kg. | 15 |
| 15. | Kości | kg. | 30 |
| 16. | Filet z indyka wędzony | kg. | 6 |
| 17. | Szynka z indyka | kg. | 6 |
| 18. | Filet maślany z kurczaka | kg. | 6 |
| 19. | Frankfurterki | kg. | 20 |
| 20. | Kabanosy | kg. | 20 |
| 21. | Kaszanka | kg. | 30 |
| 22. | Kiełbasa biała surowa | kg. | 10 |
| 23. | Kiełbasa krakowska podsuszana | kg. | 4 |
| 24. | Kiełbasa szynkowa | kg. | 4 |
| 25. | Kiełbasa wiejska | kg. | 20 |
| 26. | Kiełbaski rajskie | kg. | 20 |
| 27. | Ogonówka | kg. | 4 |
| 28. | Parówki z cielęciną | kg. | 15 |
| 29. | Pasztet wiejski I gat. | kg. | 4 |
| 30. | Pieczeń królewska | kg. | 4 |
| 31. | Polędwica drobiowa | kg. | 6 |
| 32. | Polędwica parzona sopocka | kg. | 6 |
| 33. | Szynka pieczona | kg. | 6 |
| 34. | Szynka z komina | kg. | 6 |
| 35. | Schab pieczony na maśle | kg. | 6 |
| 36. | Schab staropolski | kg. | 6 |
| 37. | Szynka delikatesowa | kg. | 6 |
| 38. | Szynka parzona | kg. | 6 |

**Część II - MIĘSO DROBIOWE**

15112000-6 – drób

* Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
* Mięso nie może być pakowane próżniowo.
* Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
* Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **J.m.** | **Szacunkowa ilość w okresie umowy** |
| 1. | Filet z kurczaka bez skóry, świeży, nie mrożony | kg. | 60 |
| 2. | Filet z indyka bez skóry, świeży, nie mrożony | kg. | 20 |
| 3. | Kurczak świeży nie mrożony | kg. | 150 |
| 4. | Pałka z kurczaka, świeża | kg. | 40 |
| 5. | Porcja rosołowa ze skrzydłami | kg. | 200 |
| 6. | Udziec z kurczaka świeży | kg. | 40 |
| 7. | Wątroba drobiowa, świeża | kg. | 20 |
| 8. | Żołądki gęsie | kg. | 10 |
| 9. | Żołądki indycze | kg. | 10 |
| 10. | Udziec indyczy | kg. | 20 |

Część III - NABIAŁ

**15500000-3 – produkty mleczarskie**

15511000-3 – mleko

15512000-0 - śmietana

15530000-2 – masło

15540000-5 – produkty serowarskie

15551000-5 – jogurty i pozostałe przefermentowane przetwory mleczarskie

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **J.m.** | **Szacunkowa ilość w okresie umowy** |
| 1. | Mleko3, 2% op.5l | l | 700 |
| 2. | Mleko 2% op.5l | l | 700 |
| 3. | Mleko 3,2% op.1l | l | 400 |
| 4. | Śmietana 18% (śmietana , żywe kultury bakterii mlekowych, bez dodatku substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej i karagenu) | l | 70 |
| 5. | Śmietana 12% (śmietana , żywe kultury bakterii mlekowych, bez dodatku substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej i karagenu) | l | 30 |
| 6. | Śmietana 30% (śmietana , żywe kultury bakterii mlekowych, bez dodatku substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej i karagenu) | l | 10 |
| 7. | Masło ekstra 82% tłuszczu 200g bez dodatków i konserwantów | kg. | 120 |
| 8. | Ser Gouda blok | kg. | 20 |
| 9. | Ser Salami | kg. | 6 |
| 10. | Ser Maślany blok | kg. | 20 |
| 11. | Twaróg krajanka półtłusty pergamin | kg. | 30 |
| 12. | Twaróg mielony sernikowy 1kg | szt. | 30 |
| 13. | Serek topiony 0,90g | szt. | 12 |
| 14. | Serek Almette 150g | szt. | 60 |
| 15. | Serek Łaciaty 135g | szt. | 60 |
| 16. | Ser Mozarella 100g | szt. | 20 |
| 17. | Serek smakowy waniliowy, owocowy 150g | szt. | 200 |
| 18. | Serek smakowy stracciatella | szt. | 200 |
| 19. | Serek 4x50g | szt. | 60 |
| 20. | Deserek waniliowy z owocami 170g | szt. | 180 |
| 21. | Serek waniliowy DANIO | szt. | 180 |
| 22. | Jogurt naturalny | l | 40 |
| 23. | Jogurt naturalny Typ Grecki | l | 20 |
| 24. | Kefir | l | 40 |
| 25. | Jogurt owocowy 150/175g | szt. | 450 |
| 26. | Jogurt ze zbożami 140/170g | szt. | 360 |
| 27. | Jogurt owocowy Polskie Samki | szt. | 180 |
| 28. | Maślanka 1l butelka | l | 40 |

Część IV - WARZYWA I OWOCE, JAJA

**03200000-3 – zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy**

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

03142500-3 - jaja

* Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
* Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak więdnięcia, wyschnięcia, gnicia.
* Warzywa nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe.
* Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
* Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
* Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
* Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

• 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. | Ziemniaki | kg. | 800 |
| 2. | Brokuły świeże | szt. | 30 |
| 3. | Brukselka | kg. | 10 |
| 4. | Burak | kg. | 40 |
| 5. | Buraczki tarte sloik 0,9l | szt. | 40 |
| 6. | Cebula żółta | kg. | 60 |
| 7. | Cebula czerwona | kg. | 10 |
| 8. | Cukinia | kg. | 10 |
| 9. | Kabaczek | kg. | 10 |
| 10. | Czosnek polski główka kl. ekstra | szt. | 60 |
| 11. | Dynia owoc | kg. | 40 |
| 12. | Fasola biała średnia | kg. | 10 |
| 13. | Fasola szparagowa żółta, zielona | kg. | 15 |
| 14. | Groch łupany połówki | kg. | 15 |
| 15. | Soczewica czerwona | kg. | 10 |
| 16. | Kalafior świeży, bez wykwitów | szt. | 30 |
| 17. | Kalarepka | szt. | 20 |
| 18. | Kapusta biała głowiasta | kg. | 50 |
| 19. | Kapusta kiszona | kg. | 40 |
| 20. | Kapusta modra głowiasta | kg. | 10 |
| 21. | Kapusta pekińska | kg. | 20 |
| 22. | Kapusta włoska | szt. | 20 |
| 23. | Kiełki rzodkiewki, słonecznika świeże | szt. | 30 |
| 24. | Koperek | szt. | 50 |
| 25. | Marchew | kg. | 200 |
| 26. | Ogórek małosolny | kg. | 10 |
| 27. | Natka pietruszki | szt. | 80 |
| 28. | Ogórek kiszony | kg. | 30 |
| 29. | Ogórek konserwowy słoik 0,9l | szt. | 16 |
| 30. | Ogórek zielony | kg. | 60 |
| 31. | Ogórek gruntowy | kg. | 30 |
| 32. | Papryka konserwowa słoik 0,9l | szt. | 16 |
| 33. | Papryka świeża czerwona, żółta, zielona | kg. | 40 |
| 34. | Pieczarka | kg. | 30 |
| 35. | Pietruszka korzeń | kg. | 60 |
| 36. | Pomidor malinowy | kg. | 150 |
| 37. | Pomidor Lima | kg. | 50 |
| 38. | Por krajowy | szt. | 120 |
| 39. | Rzodkiewka pęczek | szt. | 120 |
| 40. | Sałata | szt. | 100 |
| 41. | Sałata lodowa | szt. | 50 |
| 42. | Rukola op.100g | szt. | 40 |
| 43. | Roszponka op.100g | szt. | 40 |
| 44. | Seler korzeń | kg. | 150 |
| 45. | Szpinak świeży | kg. | 10 |
| 46. | Szczypiorek | szt. | 120 |
| 47. | Szczaw konserwowy 100%, 320-350g , produkt bez konserwantów | szt. | 16 |
| 48. | Arbuz | kg. | 60 |
| 49. | Banany | kg. | 350 |
| 50. | Borówka amerykańska | kg. | 10 |
| 51. | Brzoskwinia | kg. | 60 |
| 52. | Cytryna | kg. | 40 |
| 53. | Czereśnie | kg. | 10 |
| 54. | Gruszka luzem | kg. | 80 |
| 55. | Jabłka luzem | kg. | 800 |
| 56. | Jbłka Szara Reneta lub Antonówka | kg. | 60 |
| 57. | Kaki owoc | szt. | 60 |
| 58. | Kiwi luzem | kg. | 30 |
| 59. | Maliny | kg. | 5 |
| 60. | Mandarynka luzem | kg. | 100 |
| 61. | Melon | szt. | 20 |
| 62. | Nektarynka | kg. | 60 |
| 63. | Pomarańcza | kg. | 50 |
| 64. | Porzeczka czarna | kg. | 5 |
| 65. | Porzeczka czerwona | kg. | 5 |
| 66. | Śliwki deserowe typu Rengloda, Herman | kg. | 60 |
| 67. | Śliwki węgierki | kg. | 20 |
| 68. | Winogrono kl. I | kg. | 40 |
| 69. | Wiśnie | kg. | 20 |
| 70. | Orzechy włoskie kl.I | kg. | 2 |
| 71. | Rodzynki suszone kl. I | kg. | 4 |
| 72. | Morele suszone kl.I | kg. | 4 |
| 73. | Słonecznik ziarno kl.I | kg. | 4 |
| 74. | Dynia ziarno kl.I | kg. | 4 |
| 75. | Susz wigilijny | kg. | 20 |
| 76. | Suszone jabłka op.18g | szt. | 300 |
| 77. | Żurawina suszona kl. I | kg. | 4 |
| 78. | Sok kubek 195ml 100%naturalny NFC różne smaki | szt. | 400 |
| 79. | Sok 3l 100%naturalny NFC różne smaki | szt. | 40 |
| 80. | Kompot słoik 0,9l truskawkowy, wiśniowy, czarna porzeczka, śliwkowy | szt. | 150 |
| 81. | Jaja kurze rozm. L | szt. | 4000 |

## Część V - MROŻONKI I RYBY

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

15896000-5 - produkty głęboko mrożone

* 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.
* 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** | **J.m.** | **Szacunkowa ilość w okresie umowy** |
| 1. | Morszczuk filet mrożony, bez skóry. 0% glazury | kg. | 28 |
| 2. | Miruna filet mrożony, bez skóry. 0% glazury | kg. | 28 |
| 3. | Dorsz czerniak filet bez skóry, mrożony klasa 1 bez polifosforanów max 2% glazury | kg. | 28 |
| 4. | Paluszki panierowane rybne z fileta z dorsza | kg. | 15 |
| 5. | Makrela wędzona | kg. | 12 |
| 6. | Brokuły różyczki op.2,5kg | kg. | 10 |
| 7. | Brukselka | kg. | 5 |
| 8. | Fasolka szparagowa zielona cięta op. 2,5kg | kg. | 5 |
| 9. | Kalafior różyczki op. 2,5kg | kg. | 10 |
| 10. | Marchewka mini op. 2,5kg | kg. | 10 |
| 11. | Mieszanka warzywna | kg. | 15 |
| 12. | Szpinak | kg. | 5 |
| 13. | Pierogi z serem | kg. | 7,5 |
| 14. | Pyzy z mięsem | kg. | 7,5 |
| 15. | Pierogi z truskawkami | kg. | 7,5 |
| 16. | Maliny | kg. | 5 |
| 17. | Porzeczka czarna | kg. | 10 |
| 18. | Mieszanka kompotowa | kg. | 20 |
| 19. | Truskawki bez szypułek | kg. | 10 |

Część VI - RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

**15800000-6 - różne produkty spożywcze**

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

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 100% durum).
* 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.** | **Szacunkowa ilość w okresie umowy** |
| 1. | Cukier biały kryształ 1kg | kg. | 110 |
| 2. | Cukier puder 400g | szt. | 10 |
| 3. | Cukier waniliowy30g | szt. | 50 |
| 4. | Cukierki galaretki - mieszanka krakowska | kg. | 3 |
| 5. | Cukierki Milky Splash | kg. | 3 |
| 6. | Cukierki Krówki | kg. | 3 |
| 7. | Cukierki owocowe | kg. | 3 |
| 8. | Kinder czekoladki (10szt.) | szt. | 40 |
| 9. | Mikołaj - figurka czekoladowa | szt. | 100 |
| 10. | Kinder Jajko | szt. | 100 |
| 11. | Lizaki | szt. | 100 |
| 12. | Lizaki Chupa Chups | szt. | 100 |
| 13. | Miód naturalny produkt Polski 1,2k g, wielokwiatowy 100% naturalny | szt. | 10 |
| 14. | Cukierki mieszanka wedlowska | kg. | 4 |
| 15. | Kakao gorzkie extra ciemne niskotłuszczowe 10%-12%, op. 150g | szt. | 40 |
| 16. | Czekolada gorzka min. 64% kakao Wedel | szt. | 50 |
| 17. | Czekolada mleczna Wedel | szt. | 50 |
| 18. | Makaron pełnoziarnisty świderki 400g | szt. | 20 |
| 19. | Makaron nitka rosołowa, z jaj przepiórczych, 250g - bez konserwantów, sztucznych dodatków, barwników, aromatów, produkowany wg tradycyjnej domowej receptury z najwyższej jakości mąki pszennej pełnoziarnistej i jaj, naturalny kolor oraz zapach. | szt. | 80 |
| 20. | Makaron różne rodzaje (świderki, pióra, muszelki, kolanka) 400g - bez konserwantów, sztucznych dodatków, barwników, aromatów, produkowany wg tradycyjnej domowej receptury z najwyższej jakości mąki pszennej pełnoziarnistej i jaj, naturalny kolor oraz zapach | szt. | 100 |
| 21. | Makaron spaghetti 400g - bez konserwantów, sztucznych dodatków, barwników, aromatów, produkowany wg tradycyjnej domowej receptury z najwyższej jakości mąki pszennej pełnoziarnistej i jaj, naturalny kolor oraz zapach | szt. | 40 |
| 22. | Curry, zioła wysokiej jakości, bez dodatku glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników | szt. | 10 |
| 23. | Bazylia suszona, otarta, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu | szt. | 10 |
| 24. | Cynamon mielony | szt. | 20 |
| 25. | Czosnek granulowany, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie dwutlenku siarki) | szt. | 10 |
| 26. | Tymianek | szt. | 10 |
| 27. | Goździki 10g | szt. | 4 |
| 28. | Gałka muszkatołowa 8g | szt. | 5 |
| 29. | Liść laurowy 6g . Skład liść laurowy 100% | szt. | 40 |
| 30. | Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości 8g | szt. | 40 |
| 31. | Oregano 10g. Skład oregano 100% | szt. | 10 |
| 32. | Papryka mielona słodka 20g . Skład papryka 100%. | szt. | 20 |
| 33. | Pieprz czarny mielony 18g . Skład pieprz czarny 100% | szt. | 40 |
| 34. | Pieprz czarny ziarnisty 18g . Skład pieprz czarny 100% | szt. | 40 |
| 35. | Przyprawa do kurczaka (bez konserwantów i glutaminianu monosodowego) | szt. | 20 |
| 36. | Przyprawa do ryb (bez konserwantów i glutaminianu monosodowego) | szt. | 20 |
| 37. | Ziele angielskie 15g | szt. | 30 |
| 38. | Zioła prowansalskie 10g bez dodatku konserwantów | szt. | 10 |
| 39. | Barszcz czerwony koncentrat 210ml, bez konserwantów, pasteryzowany. Bez dodatku regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego, butelka z możliwością ponownego zamknięcia. | szt. | 40 |
| 40. | Budyń czekoladowy 60g | szt. | 80 |
| 41. | Budyń śmietankowy 60g | szt. | 80 |
| 42. | Bułka tarta z pieczywa pszennego, bez dodatku pieczywa żytniego i słodkiego 450g | szt. | 20 |
| 43. | Chrupki kukurydziane pałeczki, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu. | szt. | 48 |
| 44. | Biszkopty wrocławskie | szt. | 20 |
| 45. | Ciastka zbożowe 6x4 300g | szt. | 40 |
| 46. | Ciastka kruche z dżemem | kg. | 4 |
| 47. | Ciastka domowe - herbatniki | kg. | 4 |
| 48. | Ciastka talarki z czekoladą | kg. | 4 |
| 49. | Ciastka z żurawiną | kg. | 4 |
| 50. | Pierniki w czekoladzie Małgorzatki | kg. | 6 |
| 51. | Drożdże świeże 100g | szt. | 60 |
| 52. | Galaretka różne smaki, skład: cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy),aromat, barwniki naturalne 70g | szt. | 80 |
| 53. | Herbata czarna 100x2g, wysokogatunkowa | szt. | 15 |
| 54. | Herbata mięta w saszetkach, 100% liść mięty pieprzowej | szt. | 4 |
| 55. | Herbatka owocowo ziołowa różne smaki Herbapol | szt. | 20 |
| 56. | Kawa zbożowa expresowa Anatol 147g | szt. | 20 |
| 57. | Kawa zbożowa rozpuszczalna 150g - skład jeczmień, żyto, buraki cukrowe (zboża -72%). INKA | szt. | 15 |
| 58. | Ketchup łagodny 480g - produkt nie może zawierać konserwantów, zużyto do jego produkcji nie mniej niż 120g pomidorów do przygotowania 100g gotowego produktu | szt. | 40 |
| 59. | Kisiel bez sztucznych barwników różne smaki 77g/80g | szt. | 60 |
| 60. | Majonez, słoik, 70% tłuszczu,310ml bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego | szt. | 30 |
| 61. | Masło orzechowe | szt. | 4 |
| 62. | Napój owsiany 1l | szt. | 30 |
| 63. | Napój ryżowy 1l | szt. | 30 |
| 64. | Proszek do pieczenia 30g | szt. | 20 |
| 65. | Soda 100g | szt. | 4 |
| 66. | Sok malinowy 420ml | szt. | 8 |
| 67. | Sól spożywcza 1kg | kg. | 40 |
| 68. | Tuńczyk w sosie własnym 170g | szt. | 30 |
| 69. | Wafle Chrupsy | kg. | 20 |
| 70. | Wafle Pryncypałki | kg. | 10 |
| 71. | Wafle ryżowe 100/130g | szt. | 30 |
| 72. | Słomka ptysiowa | kg. | 5 |
| 73. | Baton crunchy 40g | szt. | 100 |
| 74. | Woda niegazowana 1,5l Muszynianka | szt. | 80 |
| 75. | Woda niegazowana 5l | szt. | 80 |
| 76. | Barszcz biały - butelka, w składzie tylko: zakwas żytni, mąka razowa, czosnek. | szt. | 50 |
| 77. | Kasza bulgur op. 1kg | kg. | 12 |
| 78. | Kasza gryczana 1kg - prażona wyprodukowana z najwyższej jakości gryki, barwa złocisto-brązowa | kg. | 12 |
| 79. | Kasza jaglana wyprodukowana z najwyzszej jakości ziaren prosa. | kg. | 8 |
| 80. | Kasza jęczmienna średnia 1 kg- wyprodukowana z najwyzszej jakości ziarna jęczmienia. | kg. | 30 |
| 81. | Kasza manna 1 kg - bez żadnych dodatków i konserwantów, otrzymana z przemiału wysokiej jakości oczyszczonego ziarna pszenicy. | kg. | 10 |
| 82. | Kasza Kus Kus | kg. | 6 |
| 83. | Maca pszenna, razowa 180g | szt. | 20 |
| 84. | Mąka pszenna paczkowana typu 480 op.1kg | kg. | 140 |
| 85. | Mąka ziemniaczana 1kg | kg. | 8 |
| 86. | Mąka kukurydziana 1kg | kg. | 2 |
| 87. | Mąka orkiszowa 1kg | kg. | 2 |
| 88. | Mąka jaglana | kg. | 2 |
| 89. | Płatki górskie owsiane do zaparzania 500g. Płatki z mąki owsianej wzbogacone witaminami. Bez sztucznych dodatków smakowych i zapachowych | szt. | 20 |
| 90. | Płatki jaglane 200g | szt. | 40 |
| 91. | Płatki kukurydziane, śniadaniowe, bez dodatku cukru, z obniżoną zawartością soli. Bez dodatku regulatorów kwasowości 500g | szt. | 16 |
| 92. | Płatki ryżowe 250 g. produkt z ryżu poddany specjalnej technologii-płatkowaniu. Bez sztucznych dodatków smakowych i zapachowych | szt. | 20 |
| 93. | Ryż biały 1kg bez żadnych dodatków i konserwantów. | kg. | 40 |
| 94. | Olej rzepakowy 1l - skład: rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia 100% | szt. | 60 |
| 95. | Oliwa z oliwek 250ml | szt. | 4 |
| 96. | Smalec | kg. | 4 |
| 97. | Oliwki w zalewie w słoiku 140g | szt. | 30 |
| 98. | Pomidory suszone w oleju 280g | szt. | 5 |
| 99. | Pasztet z ciecierzycy bez konserwantów | szt. | 20 |
| 100. | Pasta ze słonecznika z suszonymi pomidorami | szt. | 20 |
| 101. | Ananas plastry, w lekkim syropie, w puszce, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | szt. | 20 |
| 102. | Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszce, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | szt. | 20 |
| 103. | Dżem mix smaków 220g . Dżem 100% owoców - gładki, bez cukru. Dżem powinien nadawać się do ciast, naleśników i jedzenia z pieczywem. Bez sztucznych barwników, aromatów i konserwantów | szt. | 60 |
| 104. | Powidła śliwkowe | szt. | 16 |
| 105. | Marmolada | kg. | 4 |
| 106. | Groszek konserwowy w puszce 400g | szt. | 20 |
| 107. | Kukurydza konserwowa złocista, ziarno kalibrowane, bez dodatku cukru, puszka łatwootwieralna 400g | szt. | 20 |
| 108. | Fasola biała, czerwona 400g | szt. | 10 |
| 109. | Humus 150-250g słoik | szt. | 2 |
| 110. | Mus owocowy 90g | szt. | 200 |
| 111. | Soczki owocowe 100% w kartoniku, poj. 200ml z rurką bez zawartości cukru | szt. | 100 |
| 112. | Soczek Kubuś 0,3l | szt. | 100 |
| 113. | Sos słodko kwaśny 500g bez konserwantów | szt. | 60 |
| 114. | Koncentrat pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany bez sztucznych barwników i konserwantów | szt. | 50 |
| 115. | Konfitura brzoskwiniowa 446g bez sztucznych barwników, aromatów i konserwantów | szt. | 40 |

## CZĘŚĆ 7: PIECZYWO I WYROBY CIASTKARSKIE

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

* Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
* Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
* Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **J.m.** | **Szacunkowa ilość w okresie umowy** |
| 1. | **Chleb pszenno-żytni, waga 1100g**, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Bochenek o gładkiej lub lekko chropowatej skórce. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. | szt. | 280 |
| 2. | **Chleb wieloziarnisty, waga 600g**, chleb o wilgotnym miękiszu, lekko kwaskowym smaku, wypsiekany z zastosowaniem naturalnego kwasu chlebowego z dodatkiem ziaren (ziarna cięte jęczmiena, owsa, pszenicy, żyta, soi, sezamu, słonecznika i lnu), zawartość mąki żytniej do 40%, | szt. | 30 |
| 3. | **Chleb wiejski pszenno-żytni, waga 3000**g, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Bochenek o gładkiej lub lekko chropowatej skórce. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. | szt. | 10 |
| 4. | **Chleb razowy, waga 500 g**, chleb o wilgotnym miękiszu, lekko kwaskowym smaku, wypiekany z zastosowaniem naturalnego zakwasu chlebowego | szt. | 30 |
| 5. | **Chleb graham, waga 600 g**, chleb o wilgotnym miękiszu, lekko kwaskowym smaku, wypiekany z zastosowaniem naturalnego zakwasu chlebowego | szt. | 30 |
| 6. | **Chleb ciemny pełnoziarnist, waga 2000g**, chleb o wilgotnym miękiszu, lekko kwaskowym smaku, wypiekany z zastosowaniem naturalnego zakwasu chlebowego | szt. | 10 |
| 7. | **Bułka kajzerka, waga 50g**, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt okrągły z krzyżowym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. | szt. | 150 |
| 8. | **Bułka zwykła, waga 100g**- na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. | szt. | 1300 |
| 9. | **Bułka grahamka, waga 90g**- na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. | szt. | 200 |
| 10. | **Angielka 400g** Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa | szt. | 60 |
| 11. | **Paluch 100g** Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa | szt. | 100 |
| 12. | **Chałka z kruszonką 400g** Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa | szt. | 50 |
| 13. | **Bagietka 300g** Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa | szt. | 30 |
| 14. | **Rogal z kruszonką, sezamem lub makiem 60g** Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa | szt. | 100 |
| 15. | Rogaliki z marmoladą, bez polepszaczy i konserwantów | kg | 10 |
| 16. | Sernik, bez polepszaczy i konserwantów | kg | 30 |
| 17. | Jabłecznik, bez polepszaczy i konserwantów | kg | 20 |
| 18. | Bułka drożdżowa z serem lub owocami sezonowymi, bez polepszaczy i konserwantów | szt. | 100 |
| 19. | Ciasto Babka, bez polepszaczy i konserwantów | kg | 20 |
| 20. | Muffinki, bez polepszaczy i konserwantów | kg | 20 |

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

**2.** Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 70% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

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

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE,WĘDLINY: **2** razy w tygodniu – w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **1** razy w tygodniu – w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 3: NABIAŁ: **3-5** razy w tygodniu – w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **2-3** razy w tygodniu – w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI I RYBY: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 8:00 do 11:00.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 11:00.

Część 7: PIECZYWO I WYROBY CIASTKARSKIE: **5** razy w tygodniu (poniedziałek – piątek),

w godzinach od 6:30 do 7:30.

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

1. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Samorządowe nr 8 im. „Bajkowy Zakątek” w Bełchatowie, ul. Szkolna 14**.**
2. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy - WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
4. 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.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
6. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
7. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Ewa Haładus.
8. 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.
9. 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.
10. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
11. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
12. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
13. 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.
14. 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.

1. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami
6. 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.
7. 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.
8. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
9. 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.