

Zamawiający:

Przedszkole nr 19 w Chorzowie
41-506 Chorzów, ul. Karpacka 15

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Kod CPV (główny):** 15000000-8
2. **Źródło finansowania:** środki zaplanowane w budżecie jednostki rozdz. 80104, §4220 – zakup środków żywności.
3. Przedmiotem zamówienia są „Sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych do Przedszkola nr 19 w Chorzowie, ul. Karpacka 15 – I/2026”.

UWAGA: Wykonawca zobowiązany jest realizować dostawy zgodnie z obowiązującymi normami HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System) oraz przedłożyć dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP na każde żądanie Zamawiającego.

1. Pieczywo

- 1) **Kod CPV:** 15810000-9.
- 2) **Zestawienie produktów:**

Lp. (A)	Opis produktu (B)	Jednostka miary (C)	Ilość szacunkowa (D)
1	BATON DUŻY, pszenny, krojony, bez konserwantów i polepszaczy, min. 350g	szt.	10
2	BUŁKA MAŁA KAJZERKA, bez konserwantów i polepszaczy, 50-55g	szt.	400
3	BUŁKA DUŻA PSZENNA, bez konserwantów i polepszaczy, 90-100g	szt.	350
4	BUŁKA HOT-DOG, hot-dog klasyczny, bez konserwantów i polepszaczy, 60-70g	szt.	400
5	BUŁKA KUKURYDZIANA, bez konserwantów i polepszaczy, 60-65g	szt.	80
6	BUŁKA MAŚLANA MAŁA, bez konserwantów i polepszaczy, 50-55g	szt.	500
7	BUŁKA MINI Z SEZAMEM, pszenna, posypana sezamem, bez konserwantów i polepszaczy, 25-30g	szt.	30
8	BUŁKA WIELOZIARNISTA, bez konserwantów i polepszaczy, 80-90g	szt.	300
9	CHLEB ORKISZOWY, bez konserwantów i polepszaczy, 600-650g	szt.	120
10	CHLEB PEŁNOZIARNISTY, na bazie mąki żytniej, na naturalnym zakwasie, z ziarnami żyta, siemienia lnianego i słonecznika, bez konserwantów i polepszaczy 600-650g	szt.	120
11	CHLEB PSZENNO-ŻYTNI, na zakwasie, bez konserwantów i polepszaczy, min. 900g	szt.	70
12	CHLEB SŁONECZNIKOWY, chleb mieszany z ziarnami słonecznika, bez konserwantów i polepszaczy, 650-700g	szt.	70
13	CHLEB WIEJSKI, 30% mąki żytniej, 70% mąki pszennej, bez konserwantów, 900-1000g	szt.	50
14	CHLEB WIELOZIARNISTY, z mąki pełnoziarnistej, bez konserwantów i polepszaczy, min. 600-650g	szt.	300
15	DROŻDŻÓWKA, o obniżonej zawartości cukru i tłuszczu, z marmoladą niskosłodzoną, 25-30g	szt.	300
16	OBWARZANEK, bez konserwantów i polepszaczy, bez dodatku soli, 55-60g	szt.	200
17	PATYCZEK MAŚLANY, pszenny, bez konserwantów i polepszaczy, 25-30g	szt.	100
18	PLECIONKA MAŚLANA, pszenna, bez konserwantów i polepszaczy, 400-450g	szt.	110
19	ROGAL PSZENNY MAŁY, bez konserwantów i polepszaczy, 45-50g	szt.	300
20	ROGAL PSZENNY DUŻY, bez konserwantów i polepszaczy, 90-100g	szt.	250

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 20 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający dopuszcza możliwość zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii pieczywo w trakcie trwania umowy. **Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**

2. NABIAŁ

1) Kod CPV: 15500000-3, 03142500-3.

2) Zestawienie produktów:

Lp. (A)	Opis produktu (B)	Jednostka miary (C)	Ilość szacunkowa (D)
1	JAJKA PRZEPIÓRCZE, klasa A, opakowanie min. 18 szt.	opakowanie	30
2	JAJA ROZMIAR L, świeże, masa 1 sztuki 63-73g	szt.	2200
3	JOGURT DO PICIA TYPU ACTIMEL, smak naturalny lub truskawkowy, opakowanie butelka 4 szt. po min. 100g lub produkt równoważny	opakowanie	250
4	JOGURT NATURALNY, o zawartości tłuszczu 3% bez dodatku cukru i mleka w proszku, opakowanie min. 1000g	szt.	250
5	JOGURT TYPU BAKOMA POLSKIE SMAKI, różne smaki, opakowanie kubeczek min. 120g lub produkt równoważny	szt.	500
6	JOGURT TYPU GRECKIEGO PIĄTUŚ OSM PIĄTNICA, z owocami, różne smaki, opakowanie kubeczek min. 120g lub produkt równoważny	szt.	500
7	MASŁO EXTRA, min. 82% tłuszczu, bez dodatku tłuszczów roślinnych, opakowanie min. 200g	szt.	500
8	MLEKO UHT 2%, długoterminowe, opakowanie karton min. 1000ml	szt.	1500
9	SER MOZZARELLA, ser ze świeżego mleka krowiego, kulka w solance, opakowanie min. 125g	szt.	20
10	SER PARMEZAN, twardy podpuszczkowy, z mleka krowiego, o zawartości tłuszczu 29%, opakowanie min. 125g	szt.	20
11	SER ŻÓŁTY TYPU HOLENDERSKIEGO GOUDA, w bloku, podpuszczkowy dojrzewający, twardy, o zawartości tłuszczu min. 26%, opakowanie min. 1000g	kg	25
12	SER ŻÓŁTY GOUDA, podpuszczkowy dojrzewający, twardy, o zawartości tłuszczu min. 26%, plastry grubości 2mm, opakowanie min. 1000g	szt.	30
13	SEREK TYPU DANONE DANONKI, różne smaki: waniliowy, truskawkowy, opakowanie kubeczek min. 200g = 4x50g, lub produkt równoważny	opakowanie	30
14	ŚMIETANKA 12% TYPU ŁACIATA, opakowanie kartonik min. 500ml lub produkt równoważny	szt.	70
15	TWARÓG PÓŁTŁUSTY KRAJANKA, zawartość tłuszczu min. 15% w suchej substancji, opakowanie min. 1000g	kg	150

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 15 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii nabiał w trakcie trwania umowy – nieokreślonego w powyższej tabeli. **Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**

3. WARZYWA, OWOCE I PRZETWORY

1) Kod CPV: 15300000-1.

2) Zestawienie produktów:

Lp. (A)	Opis produktu (B)	Jednostka miary (C)	Ilość szacunkowa (D)
1	ANANAS PLASTRY, w lekkim syropie, opakowanie puszka min. 565g	szt.	40
2	ANANAS CAŁY, świeży, dojrzałość konsumpcyjna, 1 szt. = ok. 1300g	szt.	50
3	ARBUZ, dojrzały, soczysty	kg	160

4	AWOKADO, świeże, zielone, dojrzałość konsumpcyjna, wielkość średnia	szt.	50
5	BAKŁAŻAN, świeży, dojrzały	kg	5
6	BANANY, wielkość średnia, 1 szt. = ok. 145g, dojrzałość konsumpcyjna, żółte, twarde, bez brązowych plam	kg	300
7	BORÓWKA AMERYKAŃSKA, świeża, dojrzała	kg	30
8	BROKUŁY, różyczki zwarte, barwa intensywna zielona, min. 500g	szt.	40
9	BRUKSELKA, świeża	kg	10
10	BRZOSKWINIA, jędrna, soczysta, słodka, wielkość średnia, 1 szt. = ok. 150g, dojrzałość konsumpcyjna	kg	40
11	BRZOSKWINIE POŁÓWKI W LEKKIM SYROPIE, opakowanie puszk min. 850g (masa netto bez zalewy min. 470g)	szt.	40
12	BURAKI CZERWONE, bez liści, wielkość średnia o średnicy ok. 10cm	kg	30
13	CEBULA ŻÓŁTA, twarda, bez szczypioru, wielkość średnia o średnicy 6-8cm	kg	30
14	CEBULA DYMKA ZE SZCZYPIOREM, pęczek wielkość sezonowa	pęczek	40
15	CIECIERZYCA, opakowanie min. 1000g	kg	20
16	CUKINIA, świeża, dojrzała	kg	30
17	CYTRYNA, o cienkiej skórce, soczysta, dojrzała, wielkość średnia	kg	40
18	CZOSNEK ŚWIEŻY, krajowy, główka min. 80g	szt.	80
19	DŻEM 100% Z OWOCÓW, pasteryzowany, bez konserwantów, różne smaki, wsad owocowy 100g owoców w 100g produktu, bez dodatku cukru, opakowanie słoik min. 200g	szt.	80
20	FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA LUB ZIELONA, świeża, bez tyka	kg	50
21	GROCH ŁUSKANY, opakowanie min. 1000g	kg	20
22	GROSZEK KONSERWOWY, opakowanie puszk min. 400g (masa netto bez zalewy min. 240g)	szt.	30
23	GRUSZKI, krajowe, średniej wielkości, 1 szt. = ok. 150g, dojrzałość konsumpcyjna	kg	200
24	JABŁKA, typu cortland, ligol champion, delikates, rubin, jonagored, wielkość średnia o średnicy ok. 8 cm +/- 1cm	kg	500
25	JAGODA, świeża, sezonowa	kg	20
26	KAKI, owoce świeże, dojrzałość konsumpcyjna	szt.	20
27	KALAFIOR, główka min. 1100g	szt.	60
28	KALAREPA, pęczek min. 450g	pęczek	50
29	KAPUSTA BIAŁA, bez liści bocznych i wystającego głęba, główka 2000-3000g	szt.	60
30	KAPUSTA CZERWONA, bez liści bocznych i wystającego głęba, główka 2000-3000g	szt.	40
31	KAPUSTA KISZONA BIAŁA, chrzanowa, naturalnie kiszona, nie przekwaszona, bez konserwantów, opakowanie wiaderko plastikowe min. 5000g	kg	50
32	KAPUSTA PEKIŃSKA, foliowana 1500-2000g	szt.	40
33	KAPUSTA WŁOSKA, bez liści bocznych i wystającego głęba, główka 1800-2200g	kg	20
34	KIEŁKI RZODKIEWKI, opakowanie min. 250g	szt.	40
35	KIWI, duże, dojrzałość konsumpcyjna	kg	50
36	KONCENTRAT POMIDOROWY TYPU PUDLISZKI, pasteryzowany, zawartość ekstraktu min. 30%, bez konserwantów, opakowanie słoik min. 190g lub produkt równoważny	szt.	110
37	KOPEREK (natka), pęczek min. 80g	pęczek	200
38	KUKURYDZA KONSERWOWA, opakowanie puszk min. 400g (masa netto bez zalewy min. 220g)	szt.	40
39	MARCHEW KAROTKA, bez naci, oczyszczona, nieobrana, o średnicy 3-4cm i długości 15-20cm	kg	400

40	MALINA ŚWIEŻA, sezonowa, dojrzała	kg	40
41	MANDARYNKA, słodka, bezpestkowa, o cienkiej skórce	kg	80
42	MELON, żółty, dojrzały, min.1500g	szt.	70
43	MORELA, świeża, soczysta, dojrzałość konsumpcyjna	kg	30
44	NATKA PIETRUSZKI, pęczek min. 80g	pęczek	250
45	OGÓREK GRUNTOWY, świeży, jędrny, bez gorzkiego smaku	kg	50
46	OGÓREK KISZONY, w naturalnym kwasie z koprem i solą, bez konserwantów, opakowanie wiaderko, pojemność 3000-6000g	kg	50
47	OGÓREK ZIELONY SZKLARNIOWY ŚWIEŻY, długość ok. 20cm, bez gorzkiego smaku	kg	80
48	PAPRYKA CZERWONA, świeża, jędrna	kg	40
49	PIECZARKI, owocniki świeże, średniej wielkości, barwy od białej do blado-kremowej, kapelusze zamknięte o średnicy 5 cm +/-1cm	kg	20
50	PIETRUSZKA KORZEŃ, duża, o średnicy 3-4cm	kg	150
51	POMARAŃCZE TYPU NOWELINA, cienka skórka, soczyste	kg	170
52	POMIDORY CZERWONE, wielkość średnia o średnicy 6-8cm	kg	150
53	POR, świeży, liście o barwie intensywnie zielonej, min. 300g	szt.	140
54	PRZYPRAWY ŚWIEŻE W DONICZCE - MIĘTA, BAZYLIA, OREGANO, TYMIANEK	szt.	30
55	ROSZPONKA, opakowanie min. 500g	szt.	10
56	RUKOLA, opakowanie min. 500g	szt.	20
57	RZODKIEWKA, okrągła, świeża, Jędrna, pęczek 180-250g	pęczek	180
58	SAŁATA LODOWA, świeża, jędrna główka min. 350g	szt.	80
59	SAŁATA MASŁOWA, świeża, krucha, główka min. 350g	szt.	60
60	SELER KORZENIOWY, duży o średnicy 10-12cm, bez naci	kg	200
61	SOCZEWICA CZERWONA, opakowanie min. 1000g	kg	30
62	SZCZYPIOREK, świeży, pęczek min. 80g	pęczek	100
63	TRUSKAWKA, świeża, dojrzała, soczysta, słodka	kg	160
64	WINOGRONO BIAŁE, bezpestkowe, świeże, słodkie, dojrzałość konsumpcyjna	kg	30
65	ZIEMNIAKI, konsumpcyjne, jednego gatunku, skórka bez zielonych zabarwień, bez kiełkujących oczek, wielkość średnia o średnicy min. 6 cm	kg	2000

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 65 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii warzywa, owoce i przetwory w trakcie trwania umowy – nieokreślonego w powyższej tabeli. **Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**

4. PRODUKTY OGÓLNOSPOŻYWCZE

1) Kod CPV: 15800000-6.

2) Zestawienie produktów:

Lp. (A)	Opis produktu (B)	Jednostka miary (C)	Ilość szacunkowa (D)
1	BATON ZBOŻOWY TYPU FLIPS SANTE, różne rodzaje, opakowanie min. 25g lub produkt równoważny	szt.	300
2	BAZYLIA SUSZONA OTARTA, opakowanie min. 10g	szt.	50
3	BISZKOPTY, bez cukru, opakowanie min. 100g	szt.	120
4	BUDYŃ, na 0,5 l mleka, różne smaki: waniliowy, malinowy, czekoladowy, opakowanie min. 40g	szt.	300
5	BUŁKA TARTA PSZENNA LUKSUSOWA, bez konserwantów, opakowanie min. 500g	szt.	40
6	CIASTEczKA OWSIANE TYPU SANTE, opakowanie min. 30g lub produkt	szt.	500

	równoważny		
7	CUKIER BIAŁY, opakowanie min. 1000g	kg	60
8	CURRY, opakowanie min. 20g	szt.	20
9	CZEKOLADA DESEROWA GORZKA, masa kakaowa min. 64%, opakowanie 90-100g	szt.	70
10	DESER SOJOWY TYPU SANTE ALPRO, waniliowy, czekoladowy, 100% pochodzenia roślinnego, bez laktozy i glutenu, opakowanie kubeczek min. 125g lub produkt równoważny	szt.	100
11	DROŻDŻE PIEKARSKIE ŚWIEŻE, saccharomyces, opakowanie min. 100g	szt.	30
12	GALARETKA W PROSZKU, różne smaki: cytrynowa, truskawkowa, agrestowa, opakowanie min. 75g	szt.	150
13	GROSZEK PTYSIOWY, opakowanie min. 1000g	kg	5
14	HERBATA EKSPRESOWA CZARNA TYPU LIPTON, w torebkach do zaparzania, opakowanie 240g=120torebek lub produkt równoważny	opakowanie	15
15	HERBATA EKSPRESOWA OWOCOWA TYPU SAGA, w torebkach do zaparzania, opakowanie min. 45g = 25 torebek, różne smaki do wyboru: leśna, owocowa, malinowa, lub produkt równoważny	opakowanie	50
16	HERBATNIKI PEŁNOZIARNISTE, opakowanie min. 220g	szt.	200
17	KAKAO NATURALNE EXTRA CIEMNE, opakowanie min. 150g	szt.	70
18	KASZA GRYCZANA, opakowanie min. 1000g	kg	50
19	KASZA JAGLANA, opakowanie min. 400g	szt.	40
20	KASZA JĘCZMIENNA ŚREDNIA, opakowanie papierowe min.1000g	kg	40
21	KASZA KUS-KUS, opakowanie min. 300g	szt.	80
22	KASZA MANNA BŁYSKAWICZNA, opakowanie min. 500g	szt.	30
23	KAWA ZBOŻOWA ROZPUSZCZALNA, ekstrakt kawy zbożowej granulowanej, opakowanie min. 100g	szt.	80
24	KLUSKI NA PARZE NATURALNE TYPU BUCHCIK, bez nadzienia, opakowanie min. 350g lub produkt równoważny	opakowanie	200
25	KURKUMA, opakowanie min. 20g	szt.	10
26	LIŚCIE LAUROWE, opakowanie min. 6g	szt.	40
27	LUBCZYK SUSZONY, opakowanie min. 10g	szt.	30
28	MAJERANEK SUSZONY OTARTY, opakowanie min. 10g	szt.	40
29	MAKARON GWIAZDKI, z mąki makaronowej pszennej, 5-cio jajeczny, opakowanie min. 250g	szt.	50
30	MAKARON ŁAZANKI TYPU LUBELLA, 100% mąka makaronowa pszenna, nie sklejaący się, opakowanie min. 400g lub produkt równoważny	szt.	40
31	MAKARON NITKA LUKSUSOWA, 5-cio jajeczny, z mąki makaronowej pszennej, opakowanie min. 250g	szt.	50
32	MAKARON SPAGHETTI PEŁNOZIARNISTY, 100% mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, nie sklejaący się, opakowanie min. 400g	szt.	30
33	MAKA PSZENNA POZNAŃSKA TYP 500, opakowanie papierowe min. 1000g	kg	50
34	MAKA TORTOWA PSZENNA TYP 450, opakowanie papierowe min. 1000g	szt.	80
35	MAKA ZIEMNIACZANA, opakowanie min. 1000g	kg	30
36	MIESZANKA STUDENCKA, orzechy laskowe, orzechy nerkowca, migdały, rodzyнки, bez substancji konserwujących i bez cukru, opakowanie min. 100g	szt.	200
37	MIÓD NATURALNY PSZCZELI, wielokwiatowy nektarowy, z polskich pasiek, opakowanie słoik min. 1000g	szt.	135
38	NAPÓJ SOJOWY NATURALNY TYPU SANTE ALPRO, 100% pochodzenia roślinnego, bez laktozy i glutenu, opakowanie min. 250ml lub produkt równoważny	szt.	100
39	OLEJ RZEPAKOWY, 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego	litr	80

	tłoczenia, opakowanie min. 1000ml		
40	OREGANO SUSZONE , opakowanie min. 10g	szt.	30
41	PAŁECZKI KUKURYDZIANE, chrupki 100% z kaszy kukurydziej, opakowanie min. 60g	szt.	100
42	PESTKI DYNI ŁUSKANE, opakowanie min. 100g	szt.	10
43	PIEPRZ CZARNY MIELONY, opakowanie min. 20g	szt.	30
44	PAPRYKA MIELONA SŁODKA, kolor intensywnie czerwony, opakowanie min. 1000g	szt.	4
45	PIECZYWO LEKKIE ŻYTNIE, chrupkie, bez dodatku cukru, opakowanie min. 170g	szt.	40
46	PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE, opakowanie min. 500g	szt.	70
47	PŁATKI ŚNIADANIOWE KUKURYDZIANE, grys kukurydziany min. 99%, bez glutenu, opakowanie min. 250g	szt.	70
48	PRODUKT SOJOWY Z ŻYWYMI KULTURAMI BAKTERII TYPU ALPRO, z wapniem i witaminami, różne smaki, opakowanie kubeczek min. 400g lub produkt równoważny	szt.	100
49	PROSZEK DO PIECZENIA, opakowanie min. 30g	szt.	40
50	RODZYNKI SUŁTAŃSKIE, opakowanie min. 90g	szt.	100
51	ROZMARYN SUSZONY, opakowanie min. 15g	kg	20
52	SŁONECZNIK ŁUSKANY, opakowanie min. 100g	szt.	20
53	SÓL NISKOSODOWA, o obniżonej zawartości sodu, z magnezem i potasem, opakowanie min. 350g	szt.	50
54	TYMIANEK SUSZONY, opakowanie min. 8g	szt.	20
55	WAFLE RYŻOWE NATURALNE, opakowanie min. 130g	szt.	100
56	WAFLE TORTOWE OKRĄGŁE, zbożowe, opakowanie min. 130g	szt.	100
57	WODA NIEGAZOWANA, opakowanie min. 5000ml	szt.	600
58	ZIELE ANGIELSKIE, całe, opakowanie min. 15g	szt.	20
59	ŻUR NATURALNIE KISZONY, z mąki żytniej, opakowanie butelka min. 500ml	szt.	50

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 59 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii produkty ogólnospożywcze w trakcie trwania umowy – nieokreślonego w powyższej tabeli. **Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**

5. MIĘSO I WĘDLINY

1) Kod CPV: 15110000-2, 15112100-7, 15113000-3, 15111100-0, 15131130-5.

2) Zestawienie produktów:

Lp. (A)	Opis produktu (B)	Jednostka miary (C)	Ilość szacunkowa (D)
1	CIEŁĘCINA ŁOPATKA, świeża, bez nastryku, kl. I	kg	20
2	CIEŁĘCINA UDZIEC, świeży, bez nastryku, kl. I	kg	30
3	WOŁOWINA KRZYŻOWA, bez kości, świeża, bez nastryku, kl. I	kg	28
4	BOCZEK SUROWY WĘDZONY, chudy, bez kości, bez skóry	kg	6
5	KARKÓWKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI, chuda, bez nastryku, kl. I	kg	30
6	ŁOPATKA WIEPRZOWA, chuda, bez kości, bez nastryku, kl. I, łopatką handlową	kg	35
7	MIĘSO MIELONE WIEPRZOWE Z ŁOPATKI KULINARNEJ, chude, świeżo zmielone, kl. I, nie pakowane próżniowo	kg	30
8	POLĘDWICZKI WIEPRZOWE, świeże, kl. I	kg	30
9	SCHAB ŚRODKOWY BEZ KOŚCI, o średnicy nie więcej niż 10 cm, świeży, bez słoniny, nie rozmrażany, w kawałkach 1500-2000g, bez nastryku, kl. I	kg	25

10	SZYŃKA MYSZKA WIEPRZOWA, bez kości, bez tłuszczu, w kawałku, 1000-1500g, kulka świeża, nie rozmrażana, bez nastrzyku, kl. I	kg	5
11	INDYK UDZIEC, świeży, nie rozmrażany, bez skóry, bez kości, bez nastrzyku, kl. I	kg	20
12	UDZIEC INDYCZY Z KOŚCIĄ, świeży, nie rozmrażany, bez nastrzyku, kl. I	kg	15
13	FILET Z PIERSI INDYKA, przedział wagowy 1000-1500g, świeży, bez skóry, bez kości, nie rozmrażany, bez nastrzyku, kl. I	kg	20
14	FILET Z PIERSI KURCZAKA, świeży, nie rozmrażany, bez skóry, bez chrząstki, pojedynczy w przedziale wagowym 300-400g, bez nastrzyku, kl. I	kg	35
15	KURCZAK ĆWIARTKA TYLNA, świeży, nie rozmrażany, bez nastrzyku, kl. I	kg	40
16	KURCZAK PODUDZIE, pałki 100-150g, bez nastrzyku, kl. I	kg	40
17	KURCZAK ŚWIEŻY KLASA A, bez nastrzyku	kg	15
18	WĄTRÓBKA Z KURCZĄT, świeża	kg	2
19	KRÓLIK UDO TYLNE, świeży, bez nastrzyku, kl. I	kg	15
20	KRÓLIK TUSZKA, z kością, bez nastrzyku, kl. I	kg	20
21	FILET Z INDYKA W ZIOŁACH, szynka drobiowa parzona grubo rozdrobniona, mięso z indyka min. 87%, zioła	kg	10
22	KIEŁBASA BIAŁA BAWARSKA, kiełbasa cienka wieprzowa parzona, zawartość mięsa min. 80%	kg	8
23	KIEŁBASA CIENKA TYPU PODWAWELSKA LUB TORUŃSKA, wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, o zawartości mięsa wieprzowego min. 84%	kg	15
24	KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA, krojona , kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, suszona, w osłonce niejadalnej, min. 146g mięsa w 100g produktu	kg	15
25	KIEŁBASKI PYSZNE, kiełbaski cienkie drobiowo- wieprzowe, zawartość mięsa min. 84%	kg	15
26	PARÓWKI Z SZYNKI, o zawartości mięsa wieprzowego z szynki min. 90%, pakowane w modyfikowanej atmosferze, opakowanie min. 400g	opakowanie	50
27	PASZTET PIECZONY STAROPOLSKI, zawartość mięsa wieprzowego min. 73%, podrobów wieprzowych min. 15%, opakowanie foremka	kg	15
28	POLĘDWICA Z PIERSI KURCZAKA, krojona , formowana z mięsa drobiowego z piersi kurczaka, parzona, w osłonce niejadalnej, o zawartości mięsa z kurczaka min. 85%	kg	15
29	POLĘDWICA SOPOCKA, krojona , polędwica wieprzowa, wędzona parzona, o zawartości mięsa wieprzowego min. 98%	kg	15
30	SZYŃKA GOTOWANA KRUCHA, krojona , bez tłuszczu, szynka wędzona z tradycyjnej wędzarni, parzona ze 107g surowca na ok. 100g wyrobu	kg	20
31	SZYŃKA WIEJSKA WĘDZONA, krojona , chuda, o zawartości mięsa wieprzowego min. 78%, bez tłuszczu	kg	15

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 31 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii mięso i wędliny w trakcie trwania umowy – nieokreślonego w powyższej tabeli. **Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**

6. PRODUKTY GŁĘBOKO MROŻONE

1) Kod CPV: 15896000-5.

2) Zestawienie produktów:

Lp. (A)	Opis produktu (B)	Jednostka miary (C)	Ilość szacunkowa (D)
1	BRUKSELKA MROŻONA, kl. I, kalibr 22-26 mm, opakowanie min.	szt.	3

	450g		
2	FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA MROŻONA, kl. I, cięta na 20-40 mm, opakowanie 2500g	kg	15
3	FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA MROŻONA, kl. I, cięta na 20-40 mm, opakowanie 2500g	kg	15
4	GROSZEK ZIELONY MROŻONY, kl. I, niekalibrowany, opakowanie 2500g	kg	10
5	JAGODA MROŻONA, kl. I, opakowanie 2500g	kg	4
6	KALAFIOR MROŻONY, kl. I, różyczki 20-40 mm, opakowanie min. 450g	szt.	2
7	MALINA MROŻONA, kl. extra, 95% owoców całych, bez szypulek, opakowanie 2500g	kg	10
8	MARCHEWKA MINI MROŻONA, kl. I, opakowanie 2500g	kg	5
9	MIESZANKA OWOCOWA 7-MIO SKŁADNIKOWA MROŻONA, skład: śliwka, brzoskwinia, porzeczka czarna i czerwona, agrest, aronia, wiśnia, opakowanie 2500g	kg	60
10	MIESZANKA WARZYWNA 7-MIO SKŁADNIKOWA, skład: seler, pietruszka, marchew, fasolka szparagowa, groszek, kalafior, brukselka, opakowanie min. 450g	szt.	25
11	SZPINAK KROJONY MROŻONY, opakowanie min. 450g	szt.	20
12	TRUSKAWKA MROŻONA, kl. I kalibrowana 15-25 mm, cała bez szypulek, opakowanie 2500g	kg	75

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 12 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii produkty głęboko mrożone w trakcie trwania umowy – nieokreślonego w powyższej tabeli. **Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**

7. RYBY

1) Kod CPV: 15220000-6.

2) Zestawienie produktów:

Lp. (A)	Opis produktu (B)	Jednostka miary (C)	Ilość szacunkowa (D)
1	FILET Z DORSZA, mrożony, płaty bez ości, bez skóry, nie więcej niż 3% glazury technologicznej, opakowanie 1000-3000g	kg	10
2	FILET Z HALIBUTA SHP, mrożony, bez ości, bez skóry, przekładany folią, 0% glazury technologicznej, opakowanie 5000-6800g	kg	20
3	FILET Z MINTAJA, Rosja lub Alaska, mrożony, bez ości, bez skóry, płaty, nie więcej niż 3% glazury technologicznej, opakowanie 1000-3000g	kg	10
4	FILET Z MIRUNY, mrożony, bez ości, bez skóry, płaty nie więcej niż 3% glazury technologicznej, opakowanie 1000-3000g	kg	30
5	FILET Z MORSZCZUKA KAPSKIEGO, mrożony, płaty bez ości, bez skóry, nie więcej niż 3% glazury technologicznej, opakowanie 2500-5000g	kg	9
6	FILET Z SANDACZA, mrożony, bez ości, płaty nie więcej niż 3% glazury, opakowanie 3000-5000g	kg	20
7	FILET Z SOLI, mrożony, filet bez skóry i ości, max. 30% glazury technologicznej, opakowanie folia lub karton 2500-5000g	kg	5
8	FILET Z ZĘBACZA, mrożony, płaty bez ości i skóry, nie więcej niż 3% glazury technologicznej, opakowanie 2500-5000g	kg	9
9	ŁOSOŚ, świeży, płaty, filet ze skórą, bez ości, jakość I	kg	25
10	MAKRELA WĘDZONA, cała, ze skórą, świeża	kg	15
11	OKOŃ NILOWY MROŻONY, filet bez skóry i ości, nie więcej niż 3% glazury technologicznej, opakowanie 2500-5000g	kg	9

12	POŁĘDWICA Z MIRUNY W FORMIE KOSTKI, bez ości, bez skóry, płaty nie więcej niż 3% glazury technologicznej, opakowanie 3000-5000g	kg	15
13	POŁĘDWICZKI Z DORSZA ATLANTYCKIEGO MROŻONE, płaty bez ości, bez skóry, nie więcej niż 3% glazury technologicznej, opakowanie 2500-5000g	kg	9

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 13 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii ryby w trakcie trwania umowy – nieokreślonego w powyższej tabeli. **Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**

UWAGA: Zamawiający wymaga, aby ryby były dostarczane w ilości zgodnej z zamówieniem i zapotrzebowaniem Zamawiającego, co do 1 kg.

UZASADNIENIE RÓWNOWAŻNOŚCI – dotyczy wszystkich części

Zamawiający informuje, że ilekroć przedmiot zamówienia opisany jest przez wskazanie znaku towarowego, patentu, pochodzenia, norm technicznych lub jakościowych, dopuszcza się rozwiązania równoważne, tzn. posiadające cechy, parametry techniczne, funkcjonalne i jakościowe nie gorsze niż opisane w dokumentach zamówienia. **Wskazanie przez Zamawiającego marki lub nazwy handlowej określa klasę produktu będącego przedmiotem zamówienia i służy ustaleniu standardu, a nie wskazuje na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo lub symbolika podana została w celu uszczegółowienia przedmiotu zamówienia i ma na celu wskazać oczekiwania Zamawiającego.**

Zamawiający dopuszcza oferowanie rozwiązań równoważnych pod warunkiem, że zagwarantują one realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z założeniami określonymi w dokumentach zamówienia. Przez ofertę równoważną należy rozumieć ofertę o parametrach nie gorszych od opisu wskazanego przez Zamawiającego w dokumentach zamówienia, w szczególności w opisie przedmiotu zamówienia. Parametry wskazane przez Zamawiającego są parametrami minimalnymi, granicznymi. Pod pojęciem „parametry” rozumie się funkcjonalność, przeznaczenie, kolorystykę, strukturę, materiały, kształt, wielkość, bezpieczeństwo, wytrzymałość, postać, rozmiar itp. W związku z powyższym Zamawiający dopuszcza możliwość zaoferowania produktów o innych znakach towarowych, patentach lub pochodzeniu, natomiast nie o innych właściwościach i funkcjonalnościach niż określone w OPZ.

W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje rozwiązania równoważne, zobowiązany jest zaznaczyć, wyróżnić pozycje, w których oferuje przedmiot zamówienia równoważny do opisanego przez Zamawiającego oraz wykazać ich równoważność w stosunku do opisanego w dokumentacji zamówienia, w szczególności w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca musi wykazać, że oferowane dostawy spełniają warunki określone przez Zamawiającego w stopniu nie gorszym.

Opis zaproponowanych rozwiązań równoważnych musi być na tyle szczegółowy, żeby Zamawiający przy ocenie oferty mógł ocenić spełnienie wymagań dotyczących ich parametrów technicznych oraz rozstrzygnąć, czy zaproponowane rozwiązania są równoważne. Oznacza to, że **na Wykonawcy spoczywa obowiązek wykazania, że zaoferowane przez niego rozwiązanie jest równoważne w stosunku do opisanego przez Zamawiającego. W przypadku, gdy wykonawca nie zaznaczy/wyróżni pozycji, w których oferuje przedmiot zamówienia równoważny do opisanego przez Zamawiającego i/lub nie załączy do oferty dokumentów o zastosowaniu innych artykułów, to rozumie się przez to, że do kalkulacji ceny oferty oraz wykonania umowy ujęto artykuły/produkty zaproponowane w opisie przedmiotu zamówienia.**

Dodatkowe wymagania związane z przedmiotem zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w formie zamówień częściowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego, które będą przekazywane Wykonawcy przez osoby do tego upoważnione /telefonicznie, pisemnie lub elektronicznie/, wykonywanych z jednodniowym wyprzedzeniem, **składanych codziennie do godziny 14:00.** Każde zamówienie częściowe będzie określało rodzaje zamawianych artykułów oraz ich ilości.
2. **Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia częściowego codziennie od poniedziałku do piątku, w godz. od 7:00 do 7:30; w dniu następnym po złożeniu zapotrzebowania przez Zamawiającego.**

3. Dostawa zamawianych artykułów obejmować będzie dowóz na adres Zamawiającego tj. Przedszkole nr 19, ul. Karpacka 15, 41-506 Chorzów i wniesione do magazynu lub innego pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego na koszt Wykonawcy.
4. Każdorazowo dostawy pod względem jakościowym i ilościowym sprawdzane będą przez Intendenta lub innego pracownika wyznaczonego przez Zamawiającego.
5. **Zamawiający nie przewiduje waloryzacji cen w trakcie realizacji umowy.**
6. Ceny jednostkowe produktów wykonawca może obniżyć w każdym momencie obowiązywania umowy, bez wymagalności zawierania aneksu do umowy.
7. **Należność za dostawy realizowana będzie przelewem na konto Wykonawcy na podstawie faktury zbiorczej, wystawionej 1 raz na tydzień, na koniec tygodnia, w terminie do 14 dni od daty prawidłowo wystawionej faktury.**
8. **Dostawa zamówionych artykułów ma być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2023 poz. 1448), udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, które Wykonawca zobowiązany jest okazać przy dostawie na każde żądanie Zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą odzież ochronną.**
9. **Wykonawca użyczy nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego, na okres do następnej dostawy.**
10. **Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczące produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2023 poz. 1448), wraz z przepisami wykonawczymi, w szczególności Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 (Dz. U. 2016 poz. 1154) oraz Ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t. j. Dz. U. 2023 poz. 1980). Każdy produkt winny być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP. Wykonawca w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest posiadać stosowny dokument stwierdzający wdrożenie oraz stosowanie zasad systemu HACCP.**
11. Dostarczane produkty winny odpowiadać Polskim Normom oraz być zgodne z normami określonymi i obowiązującymi na obszarze Unii Europejskiej. Materiał opakowaniowy winny być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku. **Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasę.** Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015 poz. 29 z późn. zm.), tzn. muszą zawierać: nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy. Na etykietach produktów zawierających substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowej (w tym gluten), nazwa alergenu musi być podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego go od pozostałych składników wyrobu gotowego. W odniesieniu do żywności sprzedawanej bez opakowań lub pakowanej dopiero w momencie sprzedaży, przekazanie informacji o obecności alergenów jest obowiązkowe. Informacje te muszą być łatwo dostępne, tak aby konsumenci, również w przypadku żywności nieopakowanej mieli świadomość obecności substancji alergennych. Przy każdej dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin Zamawiający wymaga przedstawienia handlowego dokumentu identyfikacyjnego (HDI) zgodnie z ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego (t. j. Dz. U. 2023 poz. 872). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa. Ponadto w przypadku mięsa w opisie, którego zastrzeżono z chowu bez antybiotyków Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest do przedstawienia dokumentu potwierdzającego system produkcji ograniczający stosowanie antybiotyków lub równoważnego dowodu.
12. **Dostarczane produkty będą świeże, pełnowartościowe, należytej jakości oraz będą dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu,**

z zastrzeżeniem: pieczywo i wyroby cukiernicze – wyprodukowane będą w dobie dostawy; ryby i mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od dnia dostawy; jaja konsumpcyjne nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania; mięso i wędliny będą produktami świeżymi, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Mięso powinno mieć powierzchnię suchą, matową, barwę bladą różową do czerwonej, konsystencję elastyczną, jędrną. Wędliny powinny być świeże, czyste, gładkie, zapach powinien być charakterystyczny dla asortymentu. Warzywa i owoce powinny być świeże, w pierwszym gatunku, bez oznak zaparzenia, zamarznięcia, zepsucia i pleśni, bez oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, nieuszkodzone przez choroby lub szkodniki, bez silnych uszkodzeń mechanicznych oraz pozbawione obcych smaków i zapachów, a także pozostałości środków ochrony roślin.

Ryż w czasie wydawania posiłków musi zachować swoje właściwości, tzn. nie może się sklejać, musi być sypki. Makarony w czasie wydawania posiłków muszą zachować swoje właściwości: kształt, sprężystość i konsystencję, nie mogą się rozklejać i rozpyływać. Przyprawy muszą mieć intensywny, charakterystyczny zapach i aromat, bez zanieczyszczeń mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych i biologicznych.

13. Owoce wydawane jako dodatek do posiłku (np. jabłka, gruszki, banany) mogą być zamawiane na sztuki, natomiast rozliczenie nastąpi w kilogramach, wg ceny zaoferowanej w formularzu cenowym.
14. W przypadku produktów dostarczanych w opakowaniach zwrotnych (np. butelki) Zamawiający dopuszcza naliczanie kaucji za opakowania zwrotne. Cena ofertowa wskazana przez Wykonawcę nie może obejmować kaucji za opakowania zwrotne. Kaucja nie stanowi elementu ceny oferty i będzie rozliczana odrębnie, na podstawie faktycznie przekazanych i zwróconych opakowań.
15. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostaw (ukryte, nieukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów. W przypadku dostarczenia artykułów nienadających się do spożycia, zostaną one zwrócone Wykonawcy na jego koszt. Świeży towar zostanie dostarczony Zamawiającemu w tym samym dniu, na koszt Wykonawcy **do upływu 1 godziny od momentu odmowy przyjęcia towaru**. W przypadku dostarczenia mniejszych ilości niż wymaga Zamawiający lub niezgodnych z zamówieniem, Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia na własny koszt (transport) brakujących ilości lub wymiany mylnie dostarczonego zamówienia w tym samym dniu, na koszt Wykonawcy **do upływu 1 godziny od momentu stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie**.
16. Poza uprawnieniami wymienionymi w pkt 15 Zamawiający zastrzega sobie prawo nabycia u osoby trzeciej niedostarczonych w terminie lub dostarczonych z wadą towarów będących przedmiotem danego zamówienia, **tożsamy co do rodzaju i ilości**, a Wykonawca zobowiązany będzie do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną z niniejszej umowy, a ceną zapłaconą na rzecz podmiotu trzeciego. Powyższe sankcje nie wykluczają postanowień umownych w zakresie kar.
17. Wykonawca zobowiązany jest **wyznaczyć osobę/osoby prowadzące nadzór wewnętrzny nad realizacją umowy oraz do bezpośredniego kontaktowania się z Zamawiającym**.

Zatwierdził/a

(-) Katarzyna Wiszkowska

.....
Dyrektor Przedszkola nr 19
w Chorzowie