

Zamawiający:

Przedszkole nr 29 w Chorzowie

41-503 Chorzów,

ul. Siemianowicka 61

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 29 w Chorzowie, ul. Siemianowicka 61 – 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	BAJGLE, pszenne, posypane sezamem, makiem lub czarnuszką, 80-90g	szt.	50
2	BATON PSZENNY, krojony, bez konserwantów i polepszaczy, min. 350g	szt.	190
3	BUŁECZKA PSZENNA MINI, bez konserwantów i polepszaczy, posypana sezamem, min. 30g	szt.	2500
4	BUŁKA DUŻA PSZENNA, bez konserwantów i polepszaczy, 90-100g	szt.	500
5	BUŁKA GRAHAMKA, z mąki graham, bez konserwantów i polepszaczy, 90-100g	szt.	1000
6	BUŁKA HAMBURGEROWA PSZENNA, świeża, obsypana sezamem, min. 90g	szt.	100
7	BUŁKA TARTA, opakowanie papierowe min. 500g	szt.	30
8	CHLEB DUŻY, pszenno-żytni na zakwasie, 900-1000g	szt.	100
9	CHLEB SŁONECZNIKOWY, krojony, mieszany z ziarnami słonecznika, bez konserwantów i polepszaczy, 600-650g	szt.	100
10	CHLEB WIELOZIARNISTY, krojony, bez konserwantów i polepszaczy, 400-450g	szt.	100
11	DROŻDŻÓWKA ÓSEMKA Z NADZIENIEM, różne nadzienia (budyń, dżem), o obniżonej zawartości tłuszczu i cukru, bez konserwantów i polepszaczy, min. 30g	szt.	100
12	PATYECZEK MAŚLANY Z MAKIEM, pszenne bez konserwantów i polepszaczy, 30-35g	szt.	100
13	PLECIONKA CHAŁKA PSZENA MAŚLANA, bez konserwantów i polepszaczy, min. 100g	szt.	300
14	ROGAŁ PSZENNY MAŚLANY, bez konserwantów i polepszaczy, min. 50g	szt.	2200

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 14 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii pieczywo w trakcie trwania umowy – nieokreślonego w powyższej tabeli. **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	DESER MLECZNY Z CZEKOLADĄ TYPU ZOTT MONTE, opakowanie min. 330g = 6x55g lub produkt równoważny	opakowanie	50
2	JAJA ROZMIAR L, świeże, masa 1 sztuki 63-73g	szt.	2500
3	JOGURT GRECKI TYPU PIĄTUŚ OSM PIĄTNICA, z owocami, różne smaki, opakowanie kubeczek min. 125g lub produkt równoważny	szt.	1000
4	JOGURT NATURALNY GRECKI TYPU MLEKOVITA, o zawartości tłuszczu 10%, bez dodatku cukru, opakowanie wiaderko min. 1000g lub produkt równoważny	szt.	40
5	MASŁO EXTRA, min. 82% tłuszczu, bez dodatku tłuszczów roślinnych, opakowanie min. 200g	szt.	600
6	MAŚLANKA NATURALNA TYPU MRĄGOWSKA, opakowanie min. 1000ml lub produkt równoważny	szt.	70
7	MLEKO SPOŻYWCZE 3,2%, UHT, homogenizowane, opakowanie karton min. 1000ml	szt.	1500
8	SER ŻÓŁTY TYPU GOUDA, wiórki, opakowanie min. 500g	szt.	40
9	SER ŻÓŁTY GOUDA lub KRÓLEWSKI TYPU SZWAJCARSKIEGO, podpuszczkowy dojrzewający, półtwardy, o zawartości tłuszczu min. 27%, plastry, opakowanie min. 1000g	szt.	30
10	SEREK HOMOGENIZOWANY TYPU BAKOMA BAKUŚ, różne smaki, puszysty, opakowanie min. 90g lub produkt równoważny	szt.	100
11	SEREK HOMOGENIZOWANY TYPU DANONE DANIO, różne smaki, opakowanie min. 140g lub produkt równoważny	szt.	800
12	SEREK PUSZYSTY TYPU ŁACIATY, śmietankowy, naturalny opakowanie min. 150g lub produkt równoważny	szt.	20
13	SER MOZARELLA, wiórki, opakowanie min. 1000g	szt.	40
14	ŚMIETANKA UHT 30% TYPU ŁACIATA, długoterminowa, opakowanie kartonik min. 500ml lub produkt równoważny	szt.	40
15	ŚMIETANKA 18% TYPU ŁACIATA, opakowanie kartonik min. 500ml lub produkt równoważny	szt.	30
16	TŁUSZCZ ROŚLINNY DO SMAROWANIA TYPU FLORA, zawartość tłuszczu min. 45%, bez sztucznych aromatów i barwników, 100% roślinna, opakowanie min. 400g lub produkt równoważny	szt.	1
17	TWARÓG NA SERNIK TYPU WŁOSZCZOWA, mielony, opakowanie wiaderko min. 1000g lub produkt równoważny	szt.	25
18	TWARÓG PÓŁTŁUSTY TYPU BIELUCH, opakowanie kostka min. 250g lub produkt równoważny	szt.	200

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 18 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	ARBUZ, dojrzały, soczysty, wielkość średnia	kg	60
2	ANANAS PLASTRY TYPU M&K, w lekkim syropie, opakowanie puszka min. 565g lub produkt równoważny	szt.	5
3	BANAN, wielkość średnia 1 szt. = ok. 145g, dojrzałość konsumpcyjna, żółte twarde bez brązowych plam	kg	200
4	BRZOSKWINIE POŁÓWKI W LEKKIM SYROPIE TYPU ROLNIK, opakowanie puszka min. 2650g lub produkt równoważny	szt.	16
5	BURAKI CZERWONE, bez liści, wielkość średnia o średnicy ok. 10cm	kg	60
6	CEBULKA ZIELONA DYMKA ZE SZCZYPIOREM, pęczek wielkość sezonowa	pęczek	40
7	CEBULA ŻÓŁTA, twarda, wielkość średnia o średnicy 6-8 cm	kg	100
8	CIECIERZYCA, opakowanie min. 1000g	kg	1
9	CYTRYNY, o cienkiej skórce, soczyste, dojrzałe, wielkość średnia	kg	30
10	CZOSNEK, świeży polski, główka min. 80g	szt.	30
11	DŻEM 100% Z OWOCÓW, pasteryzowany, bez konserwantów, różne smaki, wsad owocowy 100g owoców w 100g produktu, bez dodatku cukru, opakowanie słoik min. 200g	szt.	30
12	FASOLA CZERWONA, świeża sucha	kg	2
13	FASOLA CZERWONA KONSERWOWA TYPU DAWTONA, opakowanie puszka min. 2600g lub produkt równoważny	szt.	4
14	GROCH ŁUSKANY, luz, na wagę	kg	6
15	GRUSZKI, średniej wielkości, 1 szt. = ok. 150g, dojrzałość konsumpcyjna	kg	20
16	JABŁKA, typu cortland, ligol, champion, delikates, rubin, gala, jonagored, prins, wielkość średnia o średnicy ok. 7 cm +/- 1 cm, dojrzałość konsumpcyjna, kl. I	kg	200
17	KALAREPA, pęczek min. 400g	pęczek	50
18	KAPUSTA BIAŁA, bez liści bocznych i wystającego głąba, główka 1000-3000g	kg	20
19	KAPUSTA CZERWONA, główka 1000–3000g, bez liści bocznych i wystającego głąba	kg	10
20	KAPUSTA KISZONA BIAŁA, naturalnie kiszona, nie przekwaszona, bez konserwantów	kg	100
21	KAPUSTA PEKIŃSKA, foliowana 1500-2000g	szt.	8
22	KAPUSTA WŁOSKA, główka 1000 - 2000g	szt.	8
23	KIEŁKI, świeże, opakowanie min. 50g	szt.	40
24	KIWI, duże, dojrzałość konsumpcyjna	kg	50
25	KONCENTRAT BARSZCZU CZERWONEGO TYPU KRAKUS, opakowanie butelka min. 330ml lub produkt równoważny	szt.	40
26	KONCENTRAT POMIDOROWY TYPU PUDLISZKI, opakowanie słoik min. 950g, pasteryzowany, zawartość ekstraktu min. 30%, bez konserwantów lub produkt równoważny	szt.	50
27	KOPEREK ZIELONY, pęczek min. 80g	pęczek	50
28	KUKURYDZA KONSERWOWA TYPU DAWTONA, puszka min. 2650g lub produkt równoważny	szt.	20
29	MANDARYNKA, słodka, soczysta, bez pestek, z łatwo odchodzącą skórką	kg	40
30	MARCHEW, bez naci, oczyszczona, nie popękana, bez zielonych	kg	125

	zabarwień, nieobrana o średnicy 3-4 cm i długości 15-20 cm		
31	MUS OWOCOWY 100% TYPU KUBUŚ, różne smaki, przecierowy, pasteryzowany, bez dodatku cukru i konserwantów, opakowanie saszetka min. 100g z zakrętką lub produkt równoważny	szt.	500
32	OGÓREK KISZONY, w naturalnym kwasie z koprem i solą, bez konserwantów	kg	40
33	OGÓREK SZKLARNIOWY, świeży, jędrny, długi ok. 20cm, bez gorzkiego smaku	kg	120
34	PAPRYKA CZERWONA, świeża, jędrna	kg	60
35	PIECZARKI, owocniki świeże, średniej wielkości, barwy od białej do blade kremowej, kapelusz zamknięty o średnicy 5cm+/-1cm	kg	70
36	PIETRUSZKA KORZEŃ, duża o średnicy 3-4 cm	kg	80
37	PIETRUSZKA NATKA, pęczek min. 80g	pęczek	60
38	POMARAŃCZA, słodka, soczysta, z łatwo odchodzącą skórką	kg	10
39	POMIDORY, intensywnie czerwone, wielkość średnia o średnicy 6-8cm	kg	30
40	POMIDORY KOKTAJLOWE, świeże na wagę	kg	30
41	POMIDORY KROJONE, opakowanie puszka min. 2500g	szt.	40
42	POR, świeży, liście o barwie intensywnie zielonej	szt.	40
43	RZODKIEWKA, okrągła, pęczek 180-250g	pęczek	40
44	MIX SAŁAT, opakowanie min. 500g	szt.	15
45	SAŁATA ZIELONA, świeża, główka min. 450g	szt.	30
46	SELER KORZENIOWY, duży o średnicy 10-12cm, bez naci	kg	80
47	SOCZEK OWOCOWY TYPU TYMBARK 100%, różne smaki, opakowanie kartonik ze słomką min. 200ml lub produkt równoważny	szt.	400
48	TRUSKAWKI, świeże, słodkie, z łatwo odchodzącą szypułką	kg	70
49	WINOGRONO JASNE, bezpestkowe, świeże, dojrzałe, słodkie	kg	50
50	ZIEMIŃIAKI, MŁODE, konsumpcyjne, jednego gatunku, skórka bez zielonych zabarwień, bez kiełkujących oczek, wielkość średnia o średnicy min. 6 cm	kg	200
51	ZIEMIŃIAKI, konsumpcyjne, jednego gatunku, skórka bez zielonych zabarwień, bez kiełkujących oczek, wielkość średnia o średnicy min. 6 cm	kg	1200

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 51 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	BUDYŃ, na 0,5 litra mleka, w proszku, bez cukru, różne smaki: czekoladowy, waniliowy, śmietankowy, opakowanie min. 40g	szt.	150
2	CIASTEČKA OWSIANE TYPU SANTE, różne smaki, opakowanie min. 300g lub produkt równoważny	szt.	20
3	CIASTKA BISZKOPTY BEZ CUKRU, opakowanie min. 100g	szt.	60
4	CIASTO FRANCUSKIE XXL TYPU HENGLEIN, świeże, opakowanie min. 375g lub produkt równoważny	szt.	60
5	CUKIER BIAŁY KRYSZTAŁ, opakowanie min. 1000g	kg	45
6	CUKIER WANILIOWY, opakowanie min. 16g	szt.	50
7	CURRY TYPU KAMIS, opakowanie min. 20g lub produkt równoważny	szt.	5

8	CYNAMON MIELONY, opakowanie min. 10g	szt.	20
9	CZEKOLADA GORZKA TYPU WEDEL, zawartość kakao min 64%, opakowanie 90-100g lub produkt równoważny	szt.	50
10	CZEKOLADA MLECZNA TYPU MILKA, różne smaki, opakowanie min. 90-100g lub produkt równoważny	szt.	200
11	CZOSNEK GRANULOWANY TYPU KOTANYI, opakowanie min. 1000g lub produkt równoważny	szt.	5
12	DROŻDŻE PIEKARSKIE, świeże <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , opakowanie min. 100g	szt.	50
13	GALARETKA, w proszku, na 0,5 litra wody, różne smaki, opakowanie min. 75g	szt.	140
14	GROSZEK PTYSIOWY, opakowanie min. 125g	szt.	30
15	HERBATA EKSPRESOWA CZARNA TYPU LIPTON, w torebkach do zaparzania, opakowanie min. 200g = min. 100 torebek (1 torebka = 2g) lub produkt równoważny	opakowanie	20
16	HERBATA MIĘTOWA, w torebkach do zaparzania, opakowanie min. 50g, min. 25 torebek w opakowaniu	opakowanie	10
17	HERBATA OWOCOWA, różne smaki owoców, w torebkach do zaparzania, opakowanie min. 50g, min. 20 torebek w opakowaniu	opakowanie	80
18	HERBATNIKI TYPU JUTRZENKA BE BE, opakowanie min. 14-16g lub produkt równoważny	szt.	600
19	KAKAO NATURALNE EXTRA CIEMNE TYPU DECOMORRENO, opakowanie min. 80g lub produkt równoważny	szt.	30
20	KASZA JĘCZMIENNA ŚREDNIA, opakowanie min. 1000g	szt.	30
21	KASZA MANNA BŁYSKAWICZNA, opakowanie min. 400g	szt.	30
22	KASZA MANNA, opakowanie min. 1000g	szt.	10
23	KASZA PĘCZAK, opakowanie min. 1000g	kg	10
24	KAWA ZBOŻOWA ROZPUSZCZALNA TYPU INKA, 100% naturalnych składników, opakowanie min. 150g lub produkt równoważny	szt.	30
25	KETCHUP TYPU PUDLISZKI DLA DZIECI, zawartość pomidorów min. 120g w 100g gotowego produktu, opakowanie min. 275g lub produkt równoważny	szt.	10
26	KISIEL, proszek na 0,5 litra wody, różne smaki, opakowanie min. 38g	szt.	140
27	KLUSECZKI GNOCCHI TYPU TUTTO GUSTO, świeże, włoskie klusieczki ziemniaczane, pakowane próżniowo, opakowanie min. 2000g lub produkt równoważny	szt.	30
28	KREM DO SMAROWANIA Z ORZECHAMI ŁASKOWYMI I KAKAO TYPU FERRERO NUTELLA, zawartość orzechów łaskowych min. 13g, opakowanie min. 230g lub produkt równoważny	szt.	20
29	LIŚĆ LAUROWY TYPU PRYMAT, opakowanie min. 6g lub produkt równoważny	szt.	30
30	MAJERANEK SUSZONY TYPU PRYMAT, opakowanie min. 23g lub produkt równoważny	szt.	30
31	MAKARON GWIAZDKI, jajeczny, opakowanie min. 250g	szt.	10
32	MAKARON SPAGHETTI TYPU LUBELLA, 100% mąka makaronowa pszenna, opakowanie min. 400g, nie sklejaący się lub produkt równoważny	szt.	90
33	MAKARON NITKI, 8 jajeczny, wałkowany, z mąki makaronowej pszennej, nie sklejaący się, opakowanie min. 250g	szt.	40
34	MAKARON ŚWIDERKI TYPU LUBELLA, 100% mąka makaronowa pszenna, nie sklejaący się, opakowanie min. 400g lub produkt równoważny	szt.	150
35	MĄKA PSZENNA TYP 500, opakowanie min. 1000g	kg	40
36	MĄKA ZIEMNIACZANA, opakowanie min. 1000g	kg	20

37	MIESZANKA STUDENCKA, opakowanie min. 100g	szt.	30
38	MIGDAŁY PŁATKI, opakowanie min. 50g	szt.	40
39	MIÓD NATURALNY PSZCZELI WIELOKWIATOWY, z polskich pasiek, opakowanie słoik min. 1000g	szt.	25
40	OLEJ RZEPAKOWY TYPU KUJAWSKI z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, o zawartości kwasów tłuszczowych jednonienasyconych 65g, opakowanie 1000ml lub produkt równoważny	litr	70
41	ORZECH WŁOSKI ŁUSKANY, opakowanie min. 150g	szt.	40
42	PAŁKI KUKURYDZIANE TYPU TYGRYSKI, z grysu kukurydzianego, bezglutenowe, opakowanie min. 60g lub produkt równoważny	szt.	80
43	PAPRYKA MIELONA SŁODKA, intensywnie czerwona, opakowanie min. 1000g	szt.	4
44	PARÓWKI DROBOWO-CIEŁĘCE TYPU SOKOŁÓW SOKOLIKI, opakowanie min. 5 szt. =140g lub produkt równoważny	szt.	200
45	PESTKI DYNI, opakowanie min. 100g	szt.	30
46	PIEPRZ CYTRYNOWY MIELONY, opakowanie min. 20g	szt.	20
47	PIEPRZ CZARNY MIELONY, opakowanie min. 1000g	szt.	2
48	PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE, opakowanie min. 500g	szt.	20
49	PŁATKI KUKURYDZIANE TYPU SANTE, opakowanie min. 250g lub produkt równoważny	szt.	24
50	PODPŁOMYKI BEZCUKROWE, opakowanie min. 145g	szt.	30
51	PRZYPRAWA DO MIĘSA TYPU OLMIX, bez dodatku soli i cukru, opakowanie min. 500g lub produkt równoważny	szt.	5
52	PRZYPRAWA DO ZIEMNIAKÓW TYPU PRYMAT, opakowanie min. 25g lub produkt równoważny	szt.	20
53	PRZYPRAWA DO KURCZAKA TYPU PRYMAT, opakowanie min. 20g lub produkt równoważny	szt.	40
54	PRZYPRAWA WARZYWNA DO POTRAW TYPU KUCHARZEK, bez glutaminianu sodu, bez dodatku wzmacniaczy smaku, aromatów i barwników, opakowanie min.150g lub produkt równoważny	szt.	40
55	RODZYNKI W CZEKOLADZIE TYPU JUTRZENKA, opakowanie min. 125g lub produkt równoważny	szt.	20
56	MLECZKO KOKOSOWE, opakowanie puszka min. 400ml	szt.	5
57	NAPÓJ OWSIANY NATURALNY, 100% pochodzenia roślinnego, bez laktozy i glutenu, opakowanie min. 1000ml	szt.	100
58	RYŻ PARABOLICZNY, opakowanie min. 5000g	opakowanie	15
59	SŁONECZNIK ŁUSZCZONY, opakowanie min. 100g	szt.	5
60	SÓL TYPU SANTE, o obniżonej zawartości sodu, opakowanie min. 350g lub produkt równoważny	szt.	105
61	SYROP OWOCOWY MALINOWY TYPU HERBAPOL, z witaminami, pasteryzowany, do rozcieńczania w wodzie, opakowanie butelka min. 420ml lub produkt równoważny	szt.	5
62	TUŃCZYK W WODZIE TYPU M&K, kawałki, o zawartości min. 70% ryby, opakowanie puszka netto min. 170g lub produkt równoważny	szt.	25
63	WAFELE KAKAOWY W CZEKOLADZIE MLECZNEJ TYPU PRINCE POLO CLASSIC, opakowanie min. 17g lub produkt równoważny	szt.	200
64	WAFLE RYŻOWE NATURALNE, bez dodatków, opakowanie min. 110g	szt.	30
65	WAFLE TORTOWE, okrągłe, opakowanie min. 130g	szt.	5
66	WIÓRKI KOKOSOWE, opakowanie min. 100g	szt.	10
67	WODA MINERALNA NIEGAZOWANA TYPU ŻYWIEC ZDRÓJ, opakowanie butelka min. 500ml lub produkt równoważny	szt.	100
68	WODA MINERALNA NIEGAZOWANA TYPU ŻYWIEC ZDRÓJ, opakowanie butelka min. 1500ml lub produkt równoważny	szt.	50
69	ZIELE ANGIELSKIE, całe, opakowanie min. 15g	szt.	30
70	ŻUR NATURALNIE KISZONY, z mąki żytniej, opakowanie butelka min.	szt.	20

	500ml		
71	ŻURAWINA SUSZONA, na wagę	kg	1

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 71 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	FILET Z PIERSI INDYKA, przedział wagowy 1000-1500g, świeży, bez skóry, bez kości, nie rozmrażany, bez nastrzyku, kl. I	kg	20
2	FILET Z PIERSI KURCZAKA, przedział wagowy 300-400g, świeży, nie rozmrażany, bez skóry, bez chrząstki, pojedynczy, bez nastrzyku, kl. I	kg	190
3	KURCZAK ŚWIEŻY, cały, kl. A, bez nastrzyku	kg	100
4	PODUDZIE Z KURCZAKA, kl. A, bez nastrzyku	kg	80
5	BOCZEK SUROWY WĘDZONY, chudy, bez skóry, bez kości	kg	20
6	KOŚCI WĘDZONE, ze schabu wieprzowego	kg	20
7	MIĘSIEŃ CZWOROGŁOWY Z NOSKIEM, bez kości, świeży, chudy, bez nastrzyku, kl. A	kg	190
8	POLĘDWICZKI WIEPRZOWE, kl. A, bez nastrzyku	kg	30
9	SCHAB WIEPRZOWY ŚRODKOWY, bez kości, średniej grubości, świeży, chudy, bez nastrzyku, kl. A	kg	185
10	SZPONDER WOŁOWY, świeży, bez nastrzyku	kg	25
11	FILET ZAPIEKANY NA MAŚLE, produkt z fileta piersi kurczaka o zawartości min. 98%, parzony, pieczony	kg	25
12	FRANKFUTERKI WĘDZONE, kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, 100g produktu wyprodukowano ze 116g mięsa wieprzowego	kg	25
13	KIEŁBASA ŚLĄSKA, wieprzowa z szynki, 100g produktu wyprodukowano ze 120g mięsa wieprzowego	kg	25
14	KIEŁBASA ŻYWIECKA lub KROTOSZYŃSKA, kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona parzona, podsuszana, w osłonce niejadalnej, wyprodukowana ze 108g mięsa na 100g produktu	kg	5
15	PASZTET ŚMIETANKOWY KREMOWY, wędlina wieprzowa podrobowa, peklowana, parzona, niewędzona, o zawartości mięsa wieprzowego min. 55%	kg	10
16	SZYNKA KRUCHA TYPU NA KARTKI, parzona, wędzona, 100g produktu wytworzone z 131g szynki wieprzowej, lub produkt równoważny	kg	15

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 16 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	BARSZCZ UKRAIŃSKI MROŻONY, opakowanie 2500g	kg	5
2	BROKUŁY MROŻONE, różyczki kl. I, kaliber 50-80 mm, opakowanie 2500g	kg	10
3	FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA MROŻONA, kl. I, cięta na 20-40 mm, opakowanie 2500g	kg	20
4	FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA MROŻONA, kl. I, cięta na 20-40 mm, opakowanie 2500g	kg	10
5	FRYTKI MROŻONE, wstępnie podsmażone i głęboko zamrożone, opakowanie 2500g	kg	100
6	GROSZEK ZIELONY MROŻONY, kl. I, niekalibrowany, opakowanie min. 2500g	kg	10
7	KALAFIOR MROŻONY, kl. I, różyczki 20-40 mm, opakowanie min. 2500g	kg	10
8	MARCHEW KOSTKA MROŻONA, kl. I, kostka 10*10*10, opakowanie 2500g	kg	8
9	MARCHEW Z GROSZKIEM MROŻONA, kl. I, opakowanie 2500g	kg	15
10	MARCHEWKA MINI MROŻONA, kl. I, opakowanie 2500g	kg	15
11	MIESZANKA KOMPOTOWA 5 -SKŁADNIKOWA MROŻONA, opakowanie 2500g	kg	60
12	PAPRYKA MIX MROŻONA, paski, opakowanie 2500g	kg	20
13	SZPINAK SIEKANY MROŻONY, porcje, opakowanie 2500g	kg	50
14	TRUSKAWKA MROŻONA, kl. I kalibrowana 15-25 mm, cała bez szypułek, opakowanie 2500g	kg	20
15	WŁOSZCZYŻNA KROJONA MROŻONA, paski, opakowanie 2500g	kg	15
16	ZUPA WIOSENNA TYPU HORTEX, 9 składnikowa, opakowanie min. 450g lub produkt równoważny	szt.	40

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 16 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 DORSZ CZARNIAK MROŻONY SHP, bez ości, bez skóry, 0% glazury technologicznej	kg	130
2	FILET Z ŁOSOSIA NORWESKIEGO, świeży, czysty ze skórą, płaty bez ości, luz na wagę	kg	20
3	FILET Z MINTAJA Z ALASKI SHP MROŻONY, produkcja amerykańska, bez ości, bez skóry, 0% glazury technologicznej	kg	20
4	FILET Z MIRUNY SHP, mrożony, bez ości, bez skóry, przekładany folią, 0% glazury technologicznej	kg	10
5	MAKRELA WĘDZONA, świeża	kg	2

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 5 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.

8. SOKI JEDNODNIOWE

1) Kod CPV: 15322000-1, 15321000-4 .

2) Zestawienie produktów:

Lp. (A)	Opis produktu (B)	Jednostka miary (C)	Ilość szacunkowa (D)
1	SOK OWOCOWO-WARZYWNY JEDNODNIOWY: jabłko, biała kapusta, cytryna, tłoczony na zimno, nie z sokowirówki, zawierający owoce i warzywa, niepasteryzowany, opakowanie 3000ml	litr	30
2	SOK OWOCOWO-WARZYWNY JEDNODNIOWY: jabłko, pomarańcza, cytryna, kurkuma, tłoczony na zimno, nie z sokowirówki, zawierający warzywa owoce, niepasteryzowany, opakowanie 3000ml	litr	30
3	SOK OWOCOWO-WARZYWNY JEDNODNIOWY: jabłko, cytryna, cynamon, tłoczony na zimno, nie z sokowirówki, zawierający warzywa owoce, niepasteryzowany, opakowanie 3000ml	litr	30
4	SOK OWOCOWO-WARZYWNY JEDNODNIOWY: jabłko, marchew, pietruszka, cytryna, tłoczony na zimno, nie z sokowirówki, zawierający warzywa owoce, niepasteryzowany, opakowanie 3000ml	litr	30
5	SOK OWOCOWO-WARZYWNY JEDNODNIOWY: jabłko, marchew, cytryna, tłoczony na zimno, nie z sokowirówki, zawierający warzywa owoce niepasteryzowany, opakowanie 3000ml	litr	30
6	SOK OWOCOWO-WARZYWNY JEDNODNIOWY: jabłko, ogórek, szpinak, cytryna, tłoczony na zimno, nie z sokowirówki, zawierający warzywa owoce, niepasteryzowany, opakowanie 3000ml	litr	30
7	SOK OWOCOWO-WARZYWNY JEDNODNIOWY: jabłko, cytryna, burak, tłoczony na zimno, nie z sokowirówki, zawierający warzywa owoce, niepasteryzowany, opakowanie 3000ml	litr	30

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 7 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii soki jednodniowe w trakcie trwania umowy – nieokreślonego w powyższej tabeli. **Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**

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 proponuje 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 6:00 do 7:00; w dniu następnym po złożeniu zapotrzebowania przez Zamawiającego.**
3. Dostawa zamawianych artykułów obejmować będzie dowóz na adres Zamawiającego tj. Przedszkole nr 29, ul. Siemianowicka 61, 41-503 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 Sanitarно-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/klasy.** 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 białoróżową 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 rozpylać. 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 ust. 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
(-) Joanna Chodździło**

.....
**Dyrektor Przedszkola nr 29
w Chorzowie**