

## Opis przedmiotu zamówienia

### Część 1: RYBY I MROŻONKI

15331170-9 - warzywa mrożone

15300000-1 - owoce, warzywa i podobne produkty

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

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

Wymagania chemiczne oraz mikrobiologiczne dla filetów rybnych mrożonych mają być zgodne zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym. Ryby bez ości. Wszystkie produkty powinny być w opakowaniach szczelnych, bez oznak otwierania, rozmrożenia czy uszkodzenia, oryginalne logo producenta na opakowaniu oraz data przydatności do spożycia, artykuły bez obcych ciał, niezbrylone, bez oznak pleśni, termin przydatności nie krótszy niż 3 miesiące od dnia dostawy.

lp	nazwa asortymentu	j.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Barszcz ukraiński	kg	75
2.	Bukiet warzyw	kg	145
3.	Filety rybne mrożone z brosmi, glazura max 5%, tafle przekładane folią, zapach charakterystyczny dla ryby, bez pozostałości wnętrzości, (kraj pochodzenia surowca inny niż Chiny i Rosja).	kg	105
4.	Filety rybne mrożone z dorsza, glazura max 5%, tafle przekładane folią, zapach charakterystyczny dla ryby, bez pozostałości wnętrzości, (kraj pochodzenia surowca inny niż Chiny i Rosja).	kg	230
5.	Filety rybne mrożone z mintaja, glazura max 5%, tafle przekładane folią, zapach charakterystyczny dla ryby, bez pozostałości wnętrzości, (kraj pochodzenia surowca inny niż Chiny i Rosja).	kg	105
6.	Filety rybne mrożone z miruny, glazura max 5%, tafle przekładane folią, zapach charakterystyczny dla ryby, bez pozostałości wnętrzości, (kraj pochodzenia surowca inny niż Chiny i Rosja).	kg	310
7.	Frytki do pieca	kg	50
8.	Kalafior mrożony	kg	70
9.	Marchew mini	kg	90
10	Mieszanka kompotowa	kg	230
11	Mieszanka warzywna wieloskładnikowa	kg	90

12	Paluszki rybne z fileta 100% naturalne	kg	90
13	Pierogi	kg	80
14	Szpinak mrożony (może być w postaci bryłek mrożonych)	kg	71
15	Truskawki mrożone	kg	71
16	Warzywa na patelnię z pieczarką	kg	73
17	Włoszczyzna mrożona	kg	300

## Część 2: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

- 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, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	5.
1.	Jogurt owocowy 50g	szt.	720
2.	Jogurt owocowy 100g	szt.	3821
3.	Jogurt owocowy 150g	szt.	1900
4.	Jogurt owocowy bez laktozy 100g	szt.	45
5.	Jogurt pitny 250ml	szt.	1800
6.	Jogurt naturalny (bez dodatku mleka w proszku, żelatyny) do 3% tłuszczu 150g	szt.	350
7.	Jogurt naturalny (bez dodatku mleka w proszku, żelatyny) 3% 350g	szt.	355
8.	Masło śmietankowe, zawartość tłuszczu minimum 82% op. 200g	kg	750
9.	Mleko spożywcze UHT 2% tłuszczu, w opakowaniu kartonowym lub PET 1 Litr	litr	3750
10.	Mleko spożywcze bez laktozy UHT 2-3,2% tłuszczu, w opakowaniu kartonowym lub PET 1 Litr	litr	30
11.	Mleko spożywcze UHT 3,2% tłuszczu, w opakowaniu kartonowym lub PET 1 Litr	litr	180
12.	Serek mleczno-orzechowy wielopak (6 x 55g)	szt.	280
13.	Serek homogenizowany wielopak (4 x 50g)	szt.	500
14.	Serek homogenizowany różne smaki op. 150g	szt.	350

15.	Ser biały, twarogowy, mielony półtłusty, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, zawierający żywe kultury bakterii mlekowych, o zwartej konsystencji do serników, pierogów i naleśników, bez konserwantów, bez dodatku cukru.	kg	385
16.	Ser topiony kremowy typu „kiełbaska” 100g, różne smaki	szt.	120
17.	Ser żółty , wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, zawierający żywe kultury bakterii mlekowych ,min. 23% tłuszczu w 100 g produktu	kg	250
18.	Ser żółty bez laktozy (n. Gouda i/lub Sokół)	kg	10
19.	Śmietana 12% tłuszczu do zup, sosów i sałatek, 150ml	szt.	120
20.	Śmietana 12% tłuszczu do zup, sosów i sałatek, 500ml	szt.	120
21.	Śmietana 18% tłuszczu do zup, sosów i sałatek 250ml	szt.	120
22.	Śmietana 18% tłuszczu do zup, sosów i sałatek 500ml	szt.	150
23.	Śmietana ukwaszona 18% tłuszczu 250ml	szt.	155
24.	Śmietana 30% tłuszczu 500ml	szt.	180
25.	Śmietana 36% tłuszczu 500ml	szt.	100

### Część 3: MIĘSO, WĘDLINY

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

Wędliny najwyższej jakości, świeże, o czystej i suchej powierzchni, termin do spożycia nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego. Produkty w opakowaniach szczelnych, bez oznak otwierania czy uszkodzenia, oryginalne logo producenta na opakowaniu oraz data przydatności do spożycia, artykuły bez obcych ciał. Wędliny, szynki i kiełbasy - zawartość mięsa min. 70%, parówki zawartość mięsa min. 80%. Mięso najwyższej jakości, niemrożone i nierozmrażane, barwa i zapach charakterystyczne dla gatunku, dopuszczalna niewielka ilość naturalnej okrywy tłuszczowej, pochodzące z produkcji krajowej. Termin przydatności do spożycia dla mięsa świeżego - nie krótszy niż 5 dni.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Boczek wędzony, parzony bez żeberk	kg	55
2.	Boczek świeży	kg	45
3.	Kabanosy drobiowe	kg	45
4.	Karkówka wieprzowa chuda, bez kości	kg	145
5.	Karkówka wieprzowa z kością	kg	145
6.	Kiełbasa typu krakowska parzona	kg	55
7.	Kiełbasa typu krakowska sucha	kg	55
8.	Kiełbasa typu szynkowa	kg	75
9.	Kiełbasa skład: mięso wieprzowe mini. 90%, sól, naturalny aromat przyprawy, beza azotanu sodu oraz potasu typu śląska	kg	125
10.	Kiełbasa typu zwyczajna	kg	55
11.	Kiełbasa typu żywiecka parzona	kg	45
12.	Kurczaki świeże, nieoblodzone	kg	350
13.	Łopátka wieprzowa bez kości, bez tłuszczu, bez skóry, duże porcje	kg	315
14.	Mięso gulaszowe chude	kg	125
15.	Mięso gulaszowe chude mielone	kg	225
16.	Mortadela	kg	75
17.	Parówki wieprzowe, cienkie, o zawartości mięsa nie mniej niż 80% z wykluczeniem mięsa odkostnionego mechanicznie	kg	275
18.	Paszтетowa Luksusowa	kg	85
19.	Piersi z kurczaka świeże (filet)	kg	405
20.	Schab pieczony	kg	65
21.	Podudzia z kurczaka świeże	kg	75,5
22.	Polędwica drobiowa	kg	55
23.	Polędwica parzona	kg	55
24.	Polędwiczki wieprzowe surowe	kg	75
25.	Salami	kg	45
26.	Schab wieprzowy b/k, bez chrząstek	kg	320
27.	Schab z pieca	kg	75
28.	Serdelki	kg	85
29.	Szynka typu Królewiecka	kg	55
30.	Szynka wieprzowa gotowana, niemięlna (zdalna do ruloników)	kg	85
31.	Udo z kurczaka świeże	kg	260
32.	Wołowina Extra bez kości (udziec wołowy)	kg	140
33.	Żeberka świeże (bez mostka)	kg	214

34.	Żołądki drobiowe	kg	119
-----	------------------	----	-----

#### Część 4: WARZYWA, OWOCE, JAJA

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

03142500-3 – jaja

Warzywa całe, zdrowe, czyste, świeże, jędrne, niezwiędnięte, bez zwłóknień, wolne od szkodników i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez pędów nasiennych, liściaste bez plam i uszkodzeń. Owoce zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, jędrne, jednolite odmianowo, prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem, miąższ owoców soczysty, bez śladów pleśni, bez obcych zapachów i smaków, bez śladów przemrożenia będących efektem niewłaściwej temperatury przechowywania przed dostawą do przedszkola. 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.	2.	3.	4.
1.	arbuz słodki	kg	230
2.	banan (dojrzały, żółty bez przebarwień, bez obić, bez zgnieceń, bez pęknięć)	kg	1400
3.	brokuł (1 szt=min.0,4kg)	szt.	50
4	brzoskwinia	kg	200
5	buraki	kg	200
6	cebula biała	kg	145
7	cebula czerwona	kg	60
8	cytryny	kg	220
9	czosnek główka ok 100g	szt.	50
10	dynia zwyczajna	szt.	30
11	fasola sucha, biała, drobna	kg	75
12	fasolka szparagowa zielona	kg	50
13	fasolka szparagowa żółta	kg	50

14	groch łuskany	kg	90
15	gruszki deserowe	kg	1000
16	jabłka deserowe (z gatunku lobo, cortland)	kg	1400
17	jabłka do przerobu, bez oznak zepsucia	kg	100
18	jaja kurze świeże klasa A	kg	7500
19	kalafior	szt.	145
20	kalarepa	szt.	100
21	kapusta biała	kg	170
22	kapusta biała młoda	szt.	190
23	kapusta czerwona	kg	60
24	kapusta kiszona w składzie bez octu/kwasu octowego	kg	280
25	kapusta pekińska	kg	200
26	kiwi	szt.	1000
27	koper świeży	pęczek	230
28	mandarynka	kg	600
29	marchew	kg	220
30	morele	kg	80
31	nektarynki	kg	101
32	ogórki kiszone (bez octu)	kg	250
33	ogórki małosolne	kg	50
34	ogórek gruntowy	kg	50
35	ogórek szklarniowy	kg	200
36	papryka świeża czerwona	kg	75
37	papryka świeża żółta, zielona	kg	60
38	pieczarka	kg	80
39	pietruszka korzeń	kg	55
40	pietruszka zielona natka	pęczek	265
41	pomarańcza	kg	650
42	pomidorki koktajlowe op. 250g	szt.	250
43	pomidor świeży bez pęknięć	kg	300
44	por	kg	60
45	rabarbar	kg	30
46	rzepa	kg	70
47	rzodkiewka 1 pęczek=ok. 0,15kg)	pęczek	220
48	sałata masłowa	szt.	240
49	sałata ozdobna	szt.	85
50	seler korzeń	kg	60

51	szczypiorek (pęczek)	szt.	300
52	szparagi świeże	szt.	80
53	śliwka świeża	kg	340
54	truskawki	kg	250
55	winogrona mix	kg	395
56	włoszczyzna, ok 500g	pęczek	190
57	ziemniaki	kg	6000
58	ziemniaki młode	kg	2000

## Część 5: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

Produkty w opakowaniach szczelnych, bez oznak otwierania czy uszkodzenia, oryginalne logo producenta na opakowaniu oraz data przydatności do spożycia, artykuły bez obcych ciał, sypkie, niezbrylone, nie zawilgocone, bez oznak pleśni. Przyprawy 100% naturalne. Produkty bez glutamianu sodu. Materiał opakowaniowy: kartony i torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Baton musli naturalny lub z dodatkiem owoców, bez konserwantów, cukier naturalny w postaci miodu 40 g.	szt.	480
2	Biszkopty bez konserwantów 200g	szt.	295
3	Budyń bez cukru 40g	szt.	780
4	Brzoskwinie puszka 820 g.	szt.	45
5	Buraczki tarte (słoik) skład: buraki ćwikłowe 85,5 % - 880g	szt.	190
6	Chrupki kukurydziane 100g - opakowanie jednostkowe szczelnie zamknięte	szt.	250

7	Herbatniki 16g	szt.	2101
8	Ciastka biszkoptyowe z galaretką oblane polewą czekoladową luz	kg	28
9	Ciastka rozetki z marmoladą luz	kg	50
10	Ciastka deserowe, kruche luz	kg	50
11	Ciastka w czekoladzie luz	kg	50
12	Ciastka z nadzieniem owocowym luz	kg	50
13	Ciastka – herbatniki maślane 200g	szt.	250
14	Ciastka słomka ptysiowa	kg	60
15	Cukier kryształ biały, sypki 1kg	szt.	400
16	Cukier puder 400g	szt.	65
17	Cukier z wanilią 100g	szt.	130
18	Cukierki jogurtowe	kg	20
19	Cukierki typu krówki mleczne	kg	20
20	Cukierki czekoladowe	kg	18
21	Cukierki z nadzieniem owocowym	kg	20
22	Curry 100g	szt.	20
23	Cynamon mielony 100g	szt.	10
24	Czekolada mleczna skład: masa kakaowa minimum 33% - 100g	szt.	620
25	Czosnek suszony - granulat 100g	szt.	15
26	Drożdże świeże 100g	szt.	140
27	Drożdże suszone granulowane 10g	szt.	110
28	Dżem owocowy 100% owoców niskosłodzony bez konserwantów 280g	szt.	250
29	Biała fasola w puszcze - w zalewie konserwującej z soli i wody- 400g.	szt.	45
30	Galaretka owocowa - o różnych smakach 100g	szt.	310
31	Gałka muskatołowa mielona 100g	szt.	10
32	Groszek konserwowy w puszcze, w zalewie konserwującej z soli i wody – 400 g	szt.	75
33	Groszek z marchewką słoik 1000g	szt.	95
34	Groszek ptysiowy bez cukru na wagę	kg	10
35	Herbata ekspresowa wysokogatunkowa 100szt	szt.	110
36	Herbata owocowa, ekspresowa, naturalna (20szt/op.)	szt.	100
37	Kakao naturalne 100% - 100g	szt.	180



38	Kasza gryczana 1kg	szt.	45
39	Kasza jaglana 1kg	szt.	30
40	Kasza jęczmienna 1kg	szt.	50
41	Kasza manna z ziarna pszenicy 400g	szt.	95
42	Kawa zbożowa rozpuszczalna (kartonik) 150 g.	szt.	160
43	Ketchup łagodny dla dzieci, bez konserwantów- wyprodukowany z 70 - 80 % koncentratu pomidorowego 480g	szt.	160
44	Batonik - wafel pokryty mleczną czekoladą wypełniony mleczno-orzechowym nadzieniem - (54%) , 43 g.	szt.	290
45	Kisiel bez cukru 40g	szt.	560
46	Koncentrat z buraków ćwikłowych 100% bez konserwantów 500 ml	szt.	75
47	Koncentrat pomidorowy bez konserwantów 1000g	szt.	270
48	Konfitura niskosłodzona, 60% owoców 240g	szt.	150
49	Kukurydza cukrowa w roztworze cukru i soli puszka 400g	szt.	70
50	Kurkuma 100%, mielona 100g	szt.	10
51	Kwasek cytrynowy do żywności 500g	szt.	10
52	Liść laurowy 100g	szt.	22
53	Lubczyk suszony 100g	szt.	10
54	Majeranek polski 100g	szt.	10
55	Majonez skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych 7% 620g	szt.	95
56	Makaron fala 400g	szt.	165
57	Makaron muszelka 400g	szt.	165
58	Makaron gwiazdki dwujajeczny 250g	szt.	165
59	Makaron nitka rosółowa 400g	szt.	155
60	Makaron pełnoziarnisty 400g	szt.	155
61	Makaron świderki barwiony warzywami 400g	szt.	200
62	Makaron rurka 400g	szt.	110
63	Makaron literki/zwieraczki 400g	szt.	95
64	Makaron penne z mąki durum 500g	szt.	80
65	Makaron spaghetti 500g	szt.	55
66	Makaron zacierka (mąka + woda) 250g	szt.	95

67	Makaron zacierka (mąka + woda + jaja) 250 g	szt.	95
68	Makrela wędzona, termin przydatności nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy) 250g	kg	45
69	Marmolada 500g	szt.	45
70	Mąka pszenna Typ 500-550	kg	420
71	Mąka tortowa	kg	80
72	Mąka ziemniaczana	kg	25
73	Miód pszczeli naturalny 1000 g	szt.	150
74	Mus owocowy - 100% owoców, op. 100g	szt.	2000
75	Musztarda sarepska, łagodna kubek 190g	szt.	160
76	Ocet 1l	szt.	30
77	Ocet winny jabłkowy 500ml	szt.	30
78	Olej rzepakowy 100% rafinowany z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie 1l	szt.	270
79	Oliwa z oliwek Extra Vergin 500ml	szt.	20
80	Oregano suszone otarte 100g	szt.	8
81	Paluszki 300g	szt.	70
82	Papryka ostra mielona 100g	szt.	60
83	Papryka słodka mielona 100g	szt.	60
84	Pieprz cytrynowy 100g	szt.	60
85	Pieprz czarny mielony 100g	szt.	60
86	Pieprz młotkowany 100g	szt.	60
87	Pierniki luz	kg	30
88	Płatki kukurydziane o obniżonej zawartości soli i cukru 500g	szt.	170
89	Płatki czekoladowe 500g	szt.	45
90	Płatki miodowe 500g	szt.	45
91	Płatki owsiane błyskawiczne 100% 1kg	szt.	35
92	Proszek do pieczenia 30g	szt.	85
93	Przyprawa do kurczaka bez glutaminianu sodu 100g	szt.	75
94	Przyprawa do pizzy bez glutaminianu sodu 100g	szt.	30
95	Przyprawa do ryb bez glutaminianu sodu 100g	szt.	20
96	Ryż biały 1 kg	szt.	140
97	Ryż brązowy 1 kg	szt.	60

98	Rodzynki sułtańskie bez substancji konserwujących 200g	szt.	20
99	Sok owocowy z naturalnych składników 100% (różne smaki, z rurką) 200 ml	szt.	7110
100	Soda oczyszczona 80g	szt.	30
101	Sok owocowy – z przetartych owoców 200ml immuno	szt.	4020
102	Sok owocowy – z przetartych owoców 300ml	szt.	1200
103	Sok owocowo-warzywny – z przetartych owoców i warzyw 200ml	szt.	1200
104	Sok owocowy 100% 1 L (wieloo owocowy)	szt.	220
105	Sok owocowy 100% 1 L (pomarańczowy)	szt.	130
106	Sok owocowy 100% 1 L (jabłkowy)	szt.	220
107	Sos owocowy do deserów 200g	szt.	60
108	Sos do sałatek (mieszanka przypraw, warzyw i ziół)	szt.	40
109	Sól jodowana 1kg	szt.	160
110	Wafle bez polewy luz	kg	13
111	Wafle w polewie czekoladowej	kg	15
112	Wafle ryżowe 100 g.	szt.	70
113	Wafle suche 1kg	kg	13
114	Warzywa suszone bez konserwantów 100g	szt.	40
115	Woda niskomineralizowana 1,5 l niegazowana	szt.	130
116	Woda niskomineralizowana 5l	szt.	646
117	Woda niskomineralizowana 0,5l	szt.	600
118	Ziele angielskie 100g	szt.	20
119	Żurek butelka 500ml	szt.	90

## CZEŚĆ 6: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

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. Produkty świeże. Chleby krojone, pakowane w folię przeznaczoną do kontaktu z żywnością. W opakowaniach: szczelnych, bez oznak otwierania czy uszkodzenia, oryginalne logo producenta na opakowaniu oraz data przydatności do spożycia. Artykuły bez obcych ciał, sypkie, niezbrylone, nie zawilgocone, bez oznak pleśni.

Lp	nazwa asortymentu	j.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Babka piaskowa, cytrynowa, kakaowa	kg	120,5
2.	Bułka grahamka 100g	szt.	748
3.	Bułka kajzerka 50g	szt.	1238
4	Bułka maślana 100g	szt.	700
5	Bułka pszenna Wrocławska 1kg krojona	kg	130
6.	Bułka tarta - wysuszona bułka pszenna, sypka, nie zbrylona	kg	190
7.	Bułka z ziarnami 100g	szt.	1261
8	Bułka orkiszowa 100g	szt.	620
9.	Bułka bagietka 200g	szt.	1170
10.	Bułka razowa 100g	szt.	565
11.	Bułka żytnia 100g	szt.	550
12.	Bułka zwykła 100g	szt.	1159
13.	Chąłka drożdżowa 1kg	kg	130
14.	Chleb graham 500g	szt.	150
15.	Chleb orkiszowy 500g	szt.	155
16.	Chleb pszenno-żytni na zakwasie 500g	szt.	155
17.	Chleb razowy z ziarnami 500g	szt.	620
18.	Chleb tostowy 500g	szt.	175
19	Chleb zwykły 500g	szt.	2750
20	Chleb żytni 500g	szt.	174
21	Drożdżówka z serem 100g	szt.	655
22	Pączki mini na wagę	kg	84
23	Rogal 100g	szt.	743
24	Rogaliki drożdżowe na wagę	kg	90

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą telefoniczną z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.
2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty 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 kategorii 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: RYBY i MROŻONKI  
Część 4: WARZYWA, OWOCE, JAJA  
Część 5: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE  
3 razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 7.00 do 13.00  
  
Część 2: NABIAŁ  
Część 3: MIĘSO, WĘDLINY  
Część 6: PIECZYWO  
5 razy w tygodniu – w godzinach od 6.00 do 7.30  
  
Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.
4. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres email, z którego wpłynęło powiadomienie.
5. Miejscem dostawy będzie: **Miejskie Przedszkole „Tęczowy Zakątek” w Chelmnie, ul. Klasztorna 12, 86– 200 Chelmno.**
6. Zamawiający potwierdzi na piśmie (na odpowiednim druku) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

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

Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:

- a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – ( Dz. U. 2023 poz. 1448),
- b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t. j. Dz. U. 2023 poz. 1980) wraz z aktami wykonawczymi,
- c) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn.zm.),
- d) Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 ze zm.),
- e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2023 poz. 872),
- f) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn zm.),
- g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 206 ze zm.),
- h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych ( Dz. U. 2015 poz. 29 ze zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 ze zm.),
- i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154),
- j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
- k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980 wraz z aktami wykonawczymi,
- l) Dyrektywami i Rozporządzeniem UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3, t 34 str. 319),
- m) Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych

kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55 ze zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, ze zm.),

- n) Rozporządzenia (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. ze zm.: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str.463, ze zm.).

23. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.
24. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.
25. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
26. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).
27. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
28. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
29. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
30. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.