

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****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 z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum /waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Ananas w puszcze plastry 580 ml, po odsączeniu 340 g skład: ananas, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	580 ml	szt.	30
2	Ananas w puszcze plastry 3100 ml, po odsączeniu 1800 g skład: ananas, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	3100 ml	szt.	50
3	Banany suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	3
4	Barszcz czerwony koncentrat w butelce, skład: sok z kiszonych buraków minimum 50%, czosnek, seler, bez syropu glukozowo-fruktozowego	300 ml	szt.	75
5	Bazylija suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	120 g	szt.	8
6	Biszkopty bezcukrowe skład: mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, substancja słodząca – maltitol, emulgatory: E 471, E 475, E477	300 g	szt.	90
7	Biszkopty bezglutenowe składniki: jaja, skrobia kukurydziana, substancja słodząca: maltitol, skrobia pszenna bezglutenowa, proszek do pieczenia bezglutenowy, emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	300 g	szt.	10

8	Biszkopty z cukrem skład: mąka pszenna, cukier, jaja 29%, substancje spulchniające (węglany sodu, węglany amonu), naturalne aromaty, sól	100 g	szt.	60
9	Brzoskwinia w syropie połówki 850 ml, po odsączeniu 465 g	850 ml	szt.	30
10	Brzoskwinia w syropie połówki 2650 ml, po odsączeniu 1500 g	2650 ml	szt.	50
11	Budyń różne smaki skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik (karoteny), ekstrakt wanilii	1300 g	szt.	5
12	Budyń różne smaki skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik (karoteny), ekstrakt wanilii	60 g	szt.	30
13	Bułka tarta bezglutenowa	400 g	szt.	5
14	Bułka tarta z pieczywa pszennego		kg	90
15	Buraczki tarte w słoiku skład: buraki ćwikłowe (94%), ocet spirytusowy, cukier, sól, woda	500 ml	szt.	80
16	Chleb bezglutenowy ciemny skład: woda, skrobia kukurydziana, mąka ryżowa, białko sojowe, olej rzepakowy, substancje zagęszczające: hydroksypropylometyloceluloza, guma ksantanowa; błonnik z babki płesznik, glukoza, drożdże, sól, mąka gryczana, ekstrakt jabłkowy, regulator kwasowości: octany sodu. Może zawierać sezam.	190 g	szt.	50
17	Chrupki kukurydziane podłużne	40 g	szt.	260
18	Chrzan tarty w słoiku skład: chrzan minimum 65%, woda, cukier, sól, kwasek cytrynowy	220 g	szt.	20
19	Ciasteczka owsiane skład: owsianka, otręby owsiane, mąka owsiana, tłuszcz kokosowy, sól, cynamon 1,2% (ciasto fermentowane), bez syropu glukozowo-fruktozowego		kg	5
20	Cieciorka konserwowa w puszcze 425 ml, po odsączeniu 240 g skład: ciecierzycy, woda, sól	400 ml	szt.	30
21	Cieciorka konserwowa w puszcze 2650 ml, po odsączeniu 1500 g skład: ciecierzycy, woda, sól	2650 ml	szt.	25
22	Cukier biały kryształ		kg	180
23	Cukier puder	400 g	szt.	160
24	Cukier trzcinowy brązowy nierafinowany		kg	10
25	Cukier z prawdziwą wanilią (skład: cukier, wanilia - 6 %)	10 g	szt.	180
26	Curry przyprawa	20 g	szt.	20
27	Cynamon mielony	20 g	szt.	80
28	Cząber mielony	20 g	szt.	5
29	Czosnek granulowany bez dodatku dwutlenku siarki		kg	25
30	Daktyle suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	5
31	Drożdże piekarskie świeże	100 g	szt.	30
32	Dżemy z różnych owoców 100 % bez dodatku cukru /syropu glukozowo-fruktozowego skład: owoce (100 g owoców zużyto na 100 g produktu), substancja żelująca – pektyny	280 g	szt.	460
33	Fasola czerwona konserwowa 425 ml, po odsączeniu 240 g skład: fasola czerwona, woda, sól	425 ml	szt.	120
34	Fasola czerwona konserwowa 2650 ml, po odsączeniu 1500 g skład: fasola czerwona, woda, sól	2650 ml	szt.	45
35	Fasola drobna kolorowa, ziarna o równym kształcie, bez przebarwień i zanieczyszczeń		kg	20
36	Fasola biała Piękny Jaś duże ziarna o równym kształcie, bez przebarwień i zanieczyszczeń		kg	90
37	Galaretka z dodatkiem cukru różne smaki skład: cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, ekstrakt z owoców i warzyw, barwnik (karoteny)	1,30 kg	szt.	5
38	Galaretka z dodatkiem cukru różne smaki skład: cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, ekstrakt z owoców i warzyw, barwnik (karoteny)	71 g	szt.	40
39	Gałka muszkatołowa bez glutenu i konserwantów, bez glutamianianu sodu	10 g	szt.	5
40	Goździki mielone bez glutenu i konserwantów, bez glutamianianu sodu	20 g	szt.	5
41	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki		kg	60
42	Groszek konserwowy 400 ml, po odsączeniu 240 g skład: groszek, woda, cukier	400 ml	szt.	60

43	Groszek konserwowy 720 ml, po odsączeniu 450 g skład: groszek, woda, cukier	720 ml	szt.	50
44	Groszek konserwowy 2600 ml, po odsączeniu 1560 g skład: groszek, woda, cukier	2600 ml	szt.	25
45	Groszek ptysiowy		kg	5
46	Gruszki w syropie 850 ml, po odsączeniu 460 g skład: gruszki, woda, cukier	850 ml	szt.	30
47	Herbata ekspresowa czarna w saszetkach skład: 100% susz herbaciany	100 szt. X 1,3 g	szt.	50
48	Herbata biała/zielona w saszetkach różne smaki skład: 100% susz, bez konserwantów	20 szt. X 1,3 g	szt.	100
49	Herbata owocowa z suszu owocowego różne smaki skład: 100% susz owocowy, bez konserwantów	20 szt. X 1,3 g	szt.	1400
50	Imbir mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	5
51	Jabłka suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	5
52	Kajmak (masa krówkowa) (skład: mleko, cukier)	510 g	szt.	10
53	Kakao gorzkie extra ciemne o obniżonej zawartości tłuszczu	150 g	szt.	150
54	Kapary	200 g	szt.	20
55	Kardamon suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	5
56	Kasza bulgur		kg	150
57	Kasza gryczana		kg	80
58	Kasza jaglana		kg	90
59	Kasza jęczmienna (pęczak, wiejska, perłowa)		kg	60
60	Kasza kukurydziana		kg	30
61	Kasza kus-kus	250 g	szt.	80
62	Kasza manna błyskawiczna		kg	70
63	Kawa zbożowa skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja	150 g	szt.	190
64	Kawa zbożowa skład: cykorja, żyto (50%) – prażone	147 g	szt.	100
65	Kecup łagodny, minimum 140 g pomidorów na 100 g produktu, bez octu spirytusowego i skrobi modyfikowanej skład: przecier pomidorowy z przetartych pomidorów 75%, cebula, miód, ocet jabłkowy, sól, papryka słodka, czosnek, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie; cukry 8,9 g na 100 g	480 g	szt.	90
66	Kisiel z dodatkiem cukru różne smaki skład: cukier, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witamina C, aromat naturalny, sól, barwnik (kurkumina)	1,30 kg	szt.	5
67	Kisiel z dodatkiem cukru różne smaki skład: cukier, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witamina C, aromat naturalny, sól, barwnik (kurkumina)	40 g	szt.	40
68	Kminek mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	200 g	szt.	15
69	Kolendra suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	10
70	Komosa ryżowa	400 g	szt.	10
71	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %	200 ml	szt.	480
72	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %	900 ml	szt.	180
73	Koper suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	200 g	szt.	15
74	Kurkuma bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	5
75	Kukurydza konserwowa 340 ml, po odsączeniu 285 g skład: kukurydza, woda, sól, bez cukru	340 ml	szt.	180
76	Kukurydza konserwowa 650 ml, po odsączeniu 1775 g skład: kukurydza, woda, sól, bez cukru	2650 ml	szt.	30
77	Kwasek cytrynowy	20 g	szt.	20
78	Liść laurowy bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	6 g	szt.	20
79	Lubczyk suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	200 g	szt.	30
80	Majeranek suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	150 g	szt.	15
81	Majonez skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%)	170 ml	szt.	40
82	Majonez skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%)	310 ml	szt.	45
83	Majonez skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%)	500 ml	szt.	45
84	Makaron alfabet bezjajeczny skład: durum, woda		kg	20

85	Makaron bezglutenowy z mąki kukurydzianej różne kształty skład: mąka kukurydziana biała, mąka kukurydziana żółta, mąka ryżowa, woda, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	250 g	szt.	40
86	Makaron kokardka bezjajeczny skład: durum, woda		kg	280
87	Makaron lazagne bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	10
88	Makaron łazanki bezjajeczny skład: durum, woda		kg	50
89	Makaron muszelka drobna, bezjajeczny, z mąki skład: durum, woda	500 g	szt.	40
90	Makaron nitka cięta, bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	40
91	Makaron pióra (penne), bezjajeczny skład: durum, woda		kg	100
92	Makaron ryżowy (skład: ryż minimum 75%, skrobia kukurydziana, skrobia z tapioki)	200 g	szt.	30
93	Makaron spaghetti, bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	60
94	Makaron świderki, bezjajeczny skład: durum, woda		kg	90
95	Makaron zacierka jajeczna, masa jajeczna minimum 9%, z mąki makaronowej	250 g	szt.	40
96	Makaron pełnoziarnisty (kokardka, pióra, świderki) bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	180
97	Masło orzechowe skład: 100% orzeszki ziemne (arachidowe) prażone	350 g	szt.	5
98	Mąka gryczana		kg	10
99	Mąka kukurydziana		kg	10
100	Mąka pszenna typu 450-550		kg	280
101	Mąka ryżowa		kg	10
102	Mąka sojowa		kg	10
103	Mąka żytnia na żurek grubo mielona		kg	20
104	Mąka żytnia razowa do wypieku chleba, typ 2000		kg	20
105	Mieszanka studencka skład: orzechy arachidowe, rodzynki, orzechy nerkowca, orzechy laskowe, olej słonecznikowy	500 g	szt.	5
106	Migdały płatki	150 g	szt.	30
107	Miód pszczele, wielokwiatowy, nektarowy, naturalny, polski	1 kg	szt.	80
108	Mleko kokosowe skład: ekstrakt kokosowy 85%, woda	1 ltr	ltr	20
109	Mleko ryżowe skład: woda, ryż (15%), olej słonecznikowy, sól morską	1 ltr	ltr	20
110	Mleko sojowe skład: 38% ekstraktu z nasion soi – 24 procentowego, woda, sól		ltr	20
111	Morele suszone, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	10
112	Mus owocowy w tubce do wyciskania, z owoców 100 %, przecierany, pasteryzowany, bez dodatku cukru	100 g	szt.	600
113	Musztarda stołowa skład: cukier, gorczyca, ocet, przyprawy, sól, woda	180 g	szt.	120
114	Ocet jabłkowy (skład: cydr jabłkowy, całkowita kwasowość 5%)	500 g	szt.	10
115	Ogórki konserwowe w słoiku skład: ogórki, ocet spirytusowy, cukier trzcinowy, przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy, koper), sól	800 g	szt.	30
116	Olej lniany tłoczony na zimno		ltr	5
117	Olej 100% roślinny rzepakowy z pierwszego tłoczenia, rafinowany, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%, Kujawski lub równoważne		ltr	380
118	Olej 100% roślinny rzepakowy z pierwszego tłoczenia, rafinowany, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%, Kujawski lub równoważne	3 litry	szt.	40
119	Oliwa z oliwek extra vergine, tłoczona na zimno, w ciemnej szklanej butelce		ltr	5
120	Oliwki czarne/zielone bez pestek	280 g	szt.	20
121	Oregano suszone	150 g	szt.	15
122	Orzechy laskowe łuskane		kg	10
123	Orzechy włoskie łuskane		kg	10
124	Orzeszki ziemne łuskane, prażone, bez soli, bez tłuszczu	380 g	szt.	10
125	Papryka mielona słodka, bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	480
126	Papryka mielona ostra, bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	80

127	Pasztet drobiowy z mięsem z kurcząt skład: mięso wieprzowe 67%, wątroba z kurcząt 18%, jaja, cebula, tłuszcz wieprzowy, sól, czosnek, pieprz, przyprawy	160 g	szt.	240
128	Pestki dyni		kg	25
129	Pieczywo chrupkie kukurydziano-ryżowe bez cukru (skład: kaszka kukurydziana 89%, mąka ryżowa 11%, sól)	200 g	szt.	100
130	Pieprz czarny mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianianu sodu		kg	10
131	Pietruszka suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutamianianu sodu	500 g	szt.	10
132	Placki tortilla (4 szt. w opakowaniu; skład: mąka orkiszowa (46,5%), woda, olej słonecznikowy (certyfikowany skład ekologiczny), sól, naturalny aromat)	260 g	szt.	160
133	Płatki owsiane błyskawiczne	500 g	szt.	40
134	Płatki śniadaniowe cyjamonowe	500 g	szt.	20
135	Płatki śniadaniowe czekoladowe		kg	10
136	Płatki śniadaniowe kukurydziane, skład: kukurydza 100%, bez dodatku soli, cukru, mąki, konserwantów		kg	90
137	Płatki śniadaniowe musli skład: płatki owsiane, jęczmieniane, pszenne, żytnie	500 g	szt.	40
138	Płatki śniadaniowe miodowe		kg	10
139	Podgrzybek suszony	500 g	szt.	10
140	Pomidory w puszcze krojone bez skórek 425 ml, po odsączeniu 240 g	425 ml	szt.	680
141	Pomidory w puszcze krojone bez skórek 2650 ml, po odsączeniu 1500 g	2650 ml	szt.	150
142	Przyprawa do gulaszu skład: sól, papryka słodka, marchew, papryka ostra, czosnek, cebula, gorczyca, kolendra, natka pietruszki, chili, cząber, ziele angielskie, kminek, majeranek, pieprz czarny, tymianek	500 g	szt.	10
143	Przyprawa do mięsa mielonego skład: sól, papryka słodka, czosnek, gorczyca, kolendra, majeranek, marchew, tymianek, pieprz czarny, chili, rozmaryn, ziele angielskie	500 g	szt.	10
144	Przyprawa do drobiu skład: sól, imbir, curry, majeranek, pieprz czarny, papryka słodka i ostra, czosnek, kolendra, kminek, goździki, ziele angielskie	500 g	szt.	10
145	Przyprawa do ryb skład: sól, cebula, gorczyca biała, czosnek, pomidor, owoc kolendry, cukier, natka pietruszki, pieprz czarny, nasiona kopru, kurkuma, imbir, pieprz biały	500 g	szt.	5
146	Mieszanka suszonych warzyw Skład: 100% suszone warzywa w zmiennych proporcjach. Bez wzmacniaczy smaku, glutamianianu sodu i konserwantów.	500 g	szt.	50
147	Rodzynki sułtańskie, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	500 g	szt.	20
148	Ryż biały długoziarnisty paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	380
149	Ryż brązowy, paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	90
150	Ryż preparowany	1000 g	szt.	20
151	Sezam ziarna	500 g	szt.	5
152	Siemię lniane (skład: siemię lniane 100%)	500 g	szt.	10
153	Skrobia ziemniaczana		kg	50
154	Słonecznik łuskany		kg	30
155	Soczek gęsty owocowy, różne smaki, bez dodatku cukru, z zagęszczonego soku owocowego, w butelce plastikowej z zakrętką	250 ml	szt.	400
156	Sok owocowy mętny, bez dodatku cukru i syropu glukozowo-fruktozowego, różne smaki (porzeczkowy, jabłkowy, pomarańczowy, marchewkowy, multiwitamina) w butelce plastikowej z zakrętką lub w kartonie z zakrętką		ltr	500
157	Sos do spaghetti w słoiku skład: pomidory (78%), olej słonecznikowy, przecier pomidorowy (10%), czosnek, cebula, cukier, bazylia (0.3%), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), pietruszka, zioła, przyprawy, modyfikowana skrobia kukurydziana, sól	500 ml	szt.	160
158	Sól morską o niskiej zawartości sodu, bez substancji przeciwbrylających		kg	20
159	Sól stołowa jodowana, o niskiej zawartości sodu, bez substancji przeciwbrylających		kg	10
160	Spód do pizzy (2 szt. W opakowaniu; skład: mąka pszenna 61%, woda, oliwa z oliwek extra virgin 7%, sól, drożdże)	280 g	szt.	160
161	Spód do pizzy bezglutenowy (3 sztuki w opakowaniu; skład: woda, skrobie (kukurydziana, ziemniaczana, tapiokowa), mąka ryżowa, olej rzepakowy, syrop ryżowy, glukoza, drożdże, substancje zagęszczające (hydroksypropylometyloceluloza, guma guar), sól, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych)	230 g	szt.	10

162	Susz kompotowy wigilijny, bez konserwantów	500 g	szt.	10
163	Syrop klonowy	200 ml	szt.	20
164	Sok zagęszczony owocowy do rozcieńczania z wodą różne smaki	315 ml	szt.	20
165	Szczaw w słoiku skład: liść szczawiu, sól	300 ml	szt.	20
166	Śliwki suszone, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	10
167	Tapioka granulata	500 g	szt.	20
168	Tortellini - z różnymi nadzieniami (z grzybami, z serem, z szynką)	250 g	szt.	50
169	Tymianek suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	10 g	szt.	10
170	Wafle ryżowe naturalne z ryżu brązowego skład: 100% ryż brązowy	130 g	szt.	350
171	Wafle tortowe suche okrągłe mini skład: mąka pszenna, olej roślinny rzepakowy, emulgator: lecytyna sojowa; substancje spulchniające: węglany sodu; sól	110 g	szt.	60
172	Wanilia laska	3 g	szt.	10
173	Wiórki kokosowe bez dwutlenku siarki	500 g	szt.	10
174	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką	500 ml	szt.	400
175	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką	5 litrów	szt.	200
176	Ziele angielskie bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	20
177	Zioła prowansalskie bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	10 g	szt.	20
178	Żelatyna spożywcza wieprzowa lub wołowa		kg	2
179	Żurawina suszona, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	200 g	szt.	5
180	Żurek - zakwas naturalny, skład: woda, mąka żytnia, sól, przyprawy; koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw	500 ml	szt.	40
181	Mięta/ rumianek. Skład: 100% susz. Bez dodatku cukru, konserwantów i barwników.	20 torebek	szt.	100

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 elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.
2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.
3. **Zamawiający wymaga dostawy towaru 3 razy w tygodniu – (tj. poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30.**

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

4. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
5. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole nr 12 w Mikołowie, ul. J. Słowackiego 18, 43-190 Mikołów.**
6. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) 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 z 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 Motyka e-mail: [intendent@p12.mikolow.eu](mailto:intendent@p12.mikolow.eu)
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 i 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 z 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 – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),

b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) 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 z późn. zm.),

e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),

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 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn. zm.),



- h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych ( Dz.U. 2015 poz. 29 z późn 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 z późn 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 z późn. zm.),
- 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 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,
- l) Dyrektyw i Rozporządzenia 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, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. 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. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z późn. zm.),
- o) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. 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.