

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

#### Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WĘDLINY

15113000-3 – wieprzowina

15131130-5 – wędliny

15131400-9 – produkty wieprzowe

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

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Schab bez kości	kg	150
2.	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	500
3.	Karczek wieprzowy bez kości	kg	120
4.	Kości wieprzowe, kości z schabu	kg	125
5.	Kielbasa podwawelska (min.75% mięsa)	kg	100
6.	Kielbasa biała parzona (min. 70% mięsa wieprzowego)	kg	150
7.	Polędwica sopocka (min.70% mięsa wieprzowego)	kg	100
8.	Boczek wędzony surowy	kg	150
9.	Kielbasa do przygotowania na grillu (bez względu na nazwę)	kg	250
10.	Kielbasa kminkowa (min. 70% mięsa)	kg	100
11.	Metka łososiowa paczkowana 150g-200g	kg	60
12.	Metka cebulowa paczkowana 150g-200g	kg	60
13.	Mortadela	kg	50
14.	Salami	kg	60
15.	Serca wieprzowe	kg	100
16.	Kielbasa zwyczajna (min. 66% mięsa)	kg	100
17.	Kaszanka w jelicie cienkim tzw. Krupniok (150-200 g)	kg	75
18.	Kielbasa szynkowa (min.70% mięsa)	kg	60
19.	Ozory wieprzowe	kg	75
20.	Polędwica łososiowa (min. 75% mięsa)	kg	20
21.	Parówki wieprzowe grube (min. 75% mięsa)	kg	100
22.	Paszтетowa zwykła -paczkowana 150g-200g	kg	150
23.	Salceson włoski	kg	20
24.	Słonina wędzona bez skóry	kg	25
25.	Szynka gotowana (min. 76% mięsa)	kg	30
26.	Rolada boczkowa (min.80% mięsa wieprzowego)	kg	30
27.	Szynka konserwowa (min.80% mięsa)	kg	30
28.	Kielbasa żywiecka	kg	30
29.	Kielbasa krakowska sucha	kg	30

**Część 2: MIĘSO DROBIOWE, WĘDLINY**

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

15131135-0 – wędliny drobiowe

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

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Korpusy drobiowe- świeże	kg	50
2.	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości-świeże	kg	290
3.	Udka z kurczaka - świeże	kg	200
4.	Kurczak (waga minimalna 1,5kg) - świeży	kg	50
5.	Wątróbka drobiowa - świeża	kg	100
6.	Kiełbasa drobiowa do grzania (min. 70% mięsa)	kg	60
7.	Szynka z drobiu (min. 80% mięsa)	kg	30
8.	Polędwica drobiowa (min. 70% mięsa)	kg	40
9.	Udziec z indyka ze skórą i kością - świeży	kg	60
10.	Serdelki drobiowe	kg	90

**Część 3: NABIAŁ**

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

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

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opakowania	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Jogurt naturalny kubek	szt.	400g*	25
2.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200g	650
3.	Serek homogenizowany smakowy, kubeczek, waniliowy lub owocowy	szt.	125g*	800
4.	Ser topiony - różne smaki (zawartość tłuszczu 16g w 100g produktu)	szt.	100g	250
5.	Kefir 2%	szt.	250g	1550
6.	Mleko 3,2% karton	szt.	1 litr	275
7.	Ser topiony porcjowany - krążek	szt.	140g*	100
8.	Ser tostowy plastry	szt.	100-150g	350
9.	Serek wiejski naturalny	szt.	150g	750
10.	Ser twardy żółty typu gouda-pełnotłusty	kg		30
11.	Śmietana 18% - kubek	szt.	330g	100
12.	Twaróg chudy - termin przyd. do spoż. min. 5dni	szt.	250g*	200
13.	Śmietana UHT 30%	szt.	330g	33
14.	Jogurt owocowy - różne smaki	szt.	110-150g	800

\* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%. W przypadku produktów nieoznaczonych \* Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.

**Część 4: WARZYWA I OWOCE**

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

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

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Buraki czerwony (korzeń)	kg	300
2.	Cebula	kg	100
3.	Czosnek polski główka	szt.	40
4.	Kapusta pekińska	kg	30
5.	Kapusta biała (główka)	kg	250
6.	Kapusta biała młoda	szt.	50
7.	Kapusta czerwona	kg	75
8.	Koperek zielony pęczek	szt.	500
9.	Marchew korzeń	kg	80
10.	Ogórek zielony	kg	50
11.	Pieczarki	kg	110
12.	Pietruszka korzeń	kg	7,5
13.	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	250
14.	Pomidory	kg	150
15.	Salata zielona	szt.	45
16.	Seler korzeń	kg	7,5
17.	Jabłka	kg	200
18.	Lubczyk-pęczek	szt.	30
19.	Kapusta kiszona	kg	300
20.	Ogórek kiszony	kg	175
21.	Ogórek konserwowy - 0,9 -1 litr	szt.	125
22.	Ziemniak jadalny młody I gatunek przekrój od 4 cm do 7 cm (VI) – odmiana typu VINETA (12,7% skrobi, skórka bulw żółta, lekko chropowata, barwa miąższu lekko żółta, miąższ po ugotowaniu lekko się rozsypuje).	kg	200
23.	Papryka czerwona	kg	15
24.	Ziemniaki jadalne I gatunek-przekrój od 4 cm do 7 cm – odmiana typu VINETA (12,7% skrobi, skórka bulw żółta, lekko chropowata, barwa miąższu lekko żółta, miąższ po ugotowaniu lekko się rozsypuje).	kg	3000
25.	Szczypiorek (pęczek)	szt.	150

**Część 5: MROŻONKI**

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
- Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
- Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Brokuły mrożone	kg	100
2.	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	kg	100
3.	Groszek zielony mrożony	kg	40
4.	Kalafior mrożony	kg	250
5.	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	160
6.	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	175
7.	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	75
8.	Pierogi z mięsem	kg	125
9.	Knedle z owocami	kg	200
10.	Marchew kostka	kg	150
11.	Placki ziemniaczane	kg	250
12.	Pyzy z mięsem (min. zawartość farszu mięsnego 10%)	kg	300
13.	Włoszczyzna - paski	kg	750
14.	Kluski śląskie mrożone	kg	200
15.	Zupa jarzynowa 7-składników	kg	200

**Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

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

15200000-0 – ryby przetworzone i konserwowane

15131500-0 – produkty drobiowe

- 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	j.m.	wielkość opakowania	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Cukier biały kryształ	kg		300
2.	Kurkuma mielona	kg		0,25
3.	Fasola Jaś średnia	kg		60
4.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	kg		80
5.	Kasza gryczana	kg		40
6.	Kasza jęczmienna wiejska	kg		125
7.	Makaron – 2 jajeczny (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi)	kg		250
8.	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg		2,5
9.	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki	kg		250
10.	Sól spożywcza, warzona, jodowana	kg		125
11.	Budyń śmietankowy lub waniliowy	szt.	40g*	75
12.	Kasza manna	kg		40
13.	Makaron typu nitka 2 jajeczny	szt.	250g	300
14.	Makaron typu zacierka	szt.	250g	125
15.	Mąka pszenna typ 500	kg		150
16.	Brzoskwinie w syropie-puszka	szt.	820 ml*	50
17.	Chrzan	szt.	190g*	80
18.	Czosnek granulowany	kg		12
19.	Zaprawa cytrynowa	szt.	500ml	3
20.	Kasza bulgur	kg		80
21.	Dżem jednorazowy truskawkowy	szt.	25g*	400
22.	Gałka muszkatolowa mielona	kg		0,25
23.	Imbir mielony	kg		0,25
24.	Kminek mielony	kg		0,25
25.	Koncentrat pomidorowy 30%	szt.	1kg	100
26.	Liście laurowe	kg		0,25
27.	Majeranek	kg		0,5
28.	Majonez	szt.	400g	20
29.	Kminek cały	kg		0,25
30.	Przyprawa do ziemniaków	kg		1,5
31.	Musztarda	szt.	200g*	100
32.	Ocet 10%	szt.	1 litr	5
33.	Papryka słodka mielona	kg		10
34.	Pieprz mielony	kg		5
35.	Przyprawa do potraw(warzywa suszone z solą)	kg		125
36.	Przyprawa do zup w płynie	szt.	1 litr	125
37.	Koperek suszony	kg		2,5
38.	Pietruszka suszona	kg		2,5
39.	Syrop owocowy różne smaki	szt.	500 ml	3
40.	Ziele angielskie	kg		1
41.	Przyprawa gyros	kg		0,5
42.	Margaryna mleczna o zawartości tłuszczu nie mniej niż 70%	szt.	250g	200
43.	Frytura	kg		30
44.	Olej rzepakowy	szt.	litr	225
45.	Smalec wieprzowy	szt.	200g	50
46.	Kukurydza -puszka	szt.	400g	25

47.	Groszek konserwowy	szt	400g	10
48.	Pasztecik	szt	130g	800
49.	Mix tłuszczowy jednoporcjowy do smarowania pieczywa o zawartości tłuszczu 55%	szt	10g	500
50.	Szprot w oleju	szt.	170g	60
51.	Szprot w pomidorach	szt.	170g	60
52.	Żelatyna	szt.	50g	20
53.	Mąka żurek	kg		30
54.	Herbata czarna expressowa (pakowana po 100 szt.)	op.		20
55.	Kawa zbożowa expressowa (pakowana po 70 szt.)	op.		20
56.	Paprykarz szczeciński	szt	152g*	150

\* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%. W przypadku produktów nieoznaczonych \* Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.

### Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

- 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.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Jaja klasa M z chowu klatkowego od 53 g do 63 g	szt.	4140

### CZĘŚĆ 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

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

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opakowania	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Chleb zwykły krojony (skład: mąka pszenna min. 60%, mąka żytnia min. 25%)	szt.	900g	750
2.	Bułka zwykła	szt.	90g	1750
3.	Pączek z dżemem	szt.	80-100g	125
4.	Drożdżówka z serem	szt.	80-100g	800
5.	Bułka maślana	szt.	70g	200
6.	Bułka pszenna typu kajzerka	szt.	(50-60g)	400
7.	Bułka tarta	kg		80
8.	Kołocz z serem	kg		5
9.	Kołocz z makiem	kg		5

### Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne

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

- Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego.
- Łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry.
- Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
- Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF.

- Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opakowania	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Filet śledziowy - matijas (wiaderko)	kg	5 kg	50
2.	Makrela wędzona	kg		15
3.	Filet z miruny mrożony glazura do 10%	kg		30
4.	Filet z zielonego śledzia	kg		40
5.	Filet zapiekany z serem	kg		125

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego prześle 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 dla:

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WĘDLINY: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE, WĘDLINY: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 3: NABIAŁ: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 7: JAJA: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 9: RYBY: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

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 e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

5. Miejscem dostawy będzie: **Dzienny Dom Pomocy w Mikołowie, ul. Konstytucji 3 Maja 12, 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 Jolanta Szulc, e-mail: [sekretariat@ddp.mikolow.eu](mailto:sekretariat@ddp.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

sanitarно-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaofiarowanego 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, okazywane 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 użyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

21. 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.).

22. 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.

23. 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.

24. 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.

25. 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.).

26. 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.

27. 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.

28. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

29. 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.