

**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, ostony 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 blad różowa 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 białon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kiełbasy – 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 kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Schab bez kości	kg	120
2.	Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	700
3.	Karczek wieprzowy bez kości	kg	200
4.	Kości wieprzowe, kości z schabu	kg	200
5.	Kiełbasa podwawelska(min.75% mięsa)	kg	100
6.	Kiełbasa biała parzona (min.70% mięsa wieprzowego)	kg	30
7.	Polędwica sopocka (min.70% mięsa wieprzowego)	kg	15
8.	Boczek wędzony surowy	kg	250
9.	Kiełbasa do przygotowania na grillu(bez względu na nazwę)	kg	320
10.	Kiełbasa kminkowa (min.70% mięsa)	kg	12
11.	Metka łososiowa paczkowana 150g-200g	kg	15
12.	Metka cebulowa paczkowana 150g-200g	kg	15
13.	Mortadela	kg	50
14.	Salami	kg	15
15.	Kości wołowe	kg	20
16.	Kaszanka w jelicie cienkim tzw. krupniok (150-200 g)	kg	100
17.	Kiełbasa szynkowa (min.70% mięsa)	kg	15
18.	Ozory wieprzowe	kg	70
19.	Polędwica łososiowa (min.75% mięsa)	kg	15
20.	Parówki wieprzowe grube (min.75% mięsa)	kg	25
21.	Pasztetowa zwykła -paczkowana 150g-200g	kg	25
22.	Salceson włoski	kg	20
23.	Szynka gotowana (min.76% mięsa)	kg	5
24.	Szynka konserwowa (min.80% mięsa)	kg	25
25.	Kiełbasa żywiecka	kg	20
26.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	20

**Część 2: MIĘSO DROBIOWE**

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.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości - świeże	kg	500
2.	Korpusy drobiowe - świeże	kg	120
3.	Polędwica drobiowa (min. 70% mięsa)	kg	20
4.	Serdelki drobiowe	kg	30
5.	Szynka z drobiu (min. 80% mięsa)	kg	8
6.	Udka z kurczaka - świeże	kg	350
7.	Udziec z indyka ze skórą i kością - świeży	kg	150
8.	Wątróbka drobiowa - świeża	kg	100

**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	wielkość opakowania/ waga	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Jogurt naturalny kubek	400 g*	szt.	120
2.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82 %	200 g	szt.	600
3.	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy	125 g*	szt.	400
4.	Kefir 2 %	250 g	szt.	800
5.	Mleko 3,2 % karton	1 litr	szt.	120
6.	Ser topiony porcjowany - krążek	140g*	szt.	100
7.	Twaróg sernikowy mielony o minimum zawartości tłuszczu 4 % - wiaderko	1kg	szt.	12
8.	Serek wiejski naturalny	500g	szt.	50

9.	Ser twardy żółty typu gouda - pełnotłusty		kg	35
10.	Śmietana 18 % - kubek	0,33 ml	szt.	350
11.	Twaróg półtłusty - termin przyd. do spoż. min. 5dni	250 g*	szt.	200
12.	Śmietana UHT 30 %	330g	szt.	30
13.	Śmietana 36 %	500ml	szt.	10
14.	Jogurt naturalny grecki	400ml	szt.	16
15.	Mleko 1,5 % karton	1 litr	szt.	30
16.	Jogurt owocowy - różne smaki	110-150g	szt.	900

*\*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 szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak więdnienia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciate, 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.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Burak czerwony (korzeń)	kg	250
2.	Cebula	kg	270
3.	Czosnek polski główka	szt.	200
4.	Kapusta pekińska	kg	100
5.	Kapusta biała (główka)	kg	240
6.	Kapusta biała młoda	szt.	100
7.	Kapusta czerwona	kg	210
8.	Koperek zielony pęczek	szt.	1000
9.	Marchew korzeń	kg	250
10.	Ogórek zielony	kg	150
11.	Pieczarki	kg	250
12.	Pietruszka korzeń	kg	50
13.	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	1010
14.	Pomidor	kg	150
15.	Sałata zielona	szt.	200

16.	Seler korzeń	kg	50
17.	Jabłka	kg	260
18.	Papryka zielona	kg	15
19.	Kapusta kiszona	kg	300
20.	Ogórek kiszony	kg	300
21.	Ogórek konserwowy-0,9 -1 litr	szt.	120
22.	Ziemniak jadalny młody I gatunek przekrój od 4cm do 7 cm (VI-VIII) – odmiana typu VINETA (12,7% skrobi, skórka bulw żółta, lekko chropowata, barwa mięszu lekko żółta, mięsz po ugotowaniu lekko się rozsypuje).	kg	1000
23.	Papryka czerwona	kg	80
24.	Ziemniaki jadalne I gatunek-przekrój od 4 do 7 cm – odmiana typu VINETA (12,7% skrobi, skórka bulw żółta, lekko chropowata, barwa mięszu lekko żółta, mięsz po ugotowaniu lekko się rozsypuje).	kg	4000
25.	Śliwka suszona	kg	3
26.	Owoce suszone	kg	1
27.	Szczypiorek (pęczek)	szt	110
28.	Rzodkiewka	szt	120
29.	Cytryny	kg	12
30.	Cukinia	kg	25
31.	Kabaczek	kg	15
32.	Por	szt	60
33.	Papryka żółta	kg	15
34.	Szpinak	kg	10
35.	Kalarepa	szt	20
36.	Botwinka-pęczek	szt	20
37.	Cebula zielona dymka (-pęczek)	szt	10
38.	Pomarańcze	kg	6

### 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.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Brokuły mrożone	kg	100
2.	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	kg	100
3.	Groszek zielony mrożony	kg	60
4.	Kalafior mrożony	kg	250
5.	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	220
6.	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	120
7.	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	150
8.	Pierogi z mięsem	kg	300
9.	Knedle z owocami	kg	300
10.	Marchew kostka	kg	60

11.	Placki ziemniaczane	kg	300
12.	Pyzy z mięsem (min. zawartość farszu mięsnego 10 %)	kg	350
13.	Włoszczyzna - paski	kg	600
14.	Truskawki mrożone	kg	4
15.	Pierogi ruskie	kg	220
16.	Uszka z kapustą i grzybami	kg	15
17.	Zupa jarzynowa 7 - składników	kg	160
18.	Wiśnie bez pestek - mrożone	kg	2

### Część 6: 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

15131500-0 – produkty drobiowe

15200000-0 – ryby przetworzone i konserwowane

- 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	wielkość opakowania/ waga	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Cukier biały kryształ		kg	250
2	Kurkuma mielona		kg	0,5
3	Fasola Jaś Średnia		kg	80
4	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki		kg	50
5	Kasza gryczana		kg	20
6	Kasza jęczmienna wiejska		kg	120
7	Makaron -2 jajeczny (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi)		kg	200

8	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej		kg	20
9	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	220
10	Sól spożywcza, warzona, jodowana		kg	90
11	Budyń śmietankowy lub waniliowy	40g*	szt.	130
12	Kasza manna		kg	100
13	Makaron typu nitka 2 jajeczny	250g	szt.	300
14	Makaron typu zacierka	250g	szt.	120
15	Mąka pszenna typ 500		kg	220
16	Brzoskwinie w syropie-puszka	820 ml*	szt.	10
17	Chrzan tarty -słoik	190g*	szt.	80
18	Czosnek granulowany		kg	16
19	Zaprawa cytrynowa	500ml*	szt.	20
20	Kasza bulgur		kg	80
21	Dżem jednorazowy truskawkowy	25g*	szt.	400
22	Gałka muskatołowa mielona		kg	0,5
23	Imbir mielony		kg	0,5
24	Sos ogrodowy -wiaderko	0,7kg	szt.	2
25	Koncentrat pomidorowy 30%	1kg*	szt.	100
26	Liście laurowe		kg	0,4
27	Majeranek		kg	3
28	Majonez	400g	szt.	50
29	Kminek cały		kg	0,5
30	Przyprawa do ziemniaków		kg	4
31	Musztarda	200g*	szt.	80
32	Ocet 10%	1 litr	szt.	30
33	Papryka słodka mielona		kg	10
34	Pieprz mielony		kg	6
35	Przyprawa do potraw (warzywa suszone z solą)		kg	200
36	Przyprawa do zup w płynie	1 litr	szt.	150
37	Tymianek		kg	1
38	Przyprawa do kurczaka		kg	0,5
39	Syrop owocowy różne smaki	500 ml*	szt.	10
40	Ziele angielskie		kg	1,5
41	Przyprawa gyros		kg	3,5
42	Margaryna mleczna o zawartości tłuszczu nie mniej niż 70%	250g	szt.	250
43	Przyprawa curry		kg	1
44	Olej rzepakowy	1 litr	szt.	350
45	Smalec wieprzowy	200g	szt.	100
46	Kukurydza -puszka	400g	szt.	42
47	Pasztecik	130g*	szt.	200
48	Fasola czerwona drobna		kg	20
49	Szprot w oleju	170g	szt.	100
50	Szprot w pomidorach	170g	szt.	72
51	Mąka żurek grubo mielona		kg	30
52	Fasola biała drobna		kg	20
53	Kawa zbożowa expressowa (pakowana po 35 szt.)		op.	80
54	Sos sojowy	0,625 ml	szt.	2
55	Groszek ptysiowy		kg	2
56	Groszek konserwowy -puszka	400g	szt.	20
57	Paprykarz szczeciński	152g*	szt.	100
58	Soda oczyszczona	80g*	szt.	12
59	Proszek do pieczenia	30g*	szt.	80
60	Rosół z kury w kostkach	12 szt x10 g	szt.	12
61	Rosół wołowy w kostkach	12szt x10 g	szt.	12
62	Cukier puder	500g	szt.	40
63	Ananas plastry w syropie-puszka	565g	szt.	35

64	Papryka ostra		kg	3
65	Papryka wędzona		kg	3
66	Pomidory krojone -puszka	400g	szt	15
67	Woda mineralna gazowana	1500 ml	szt	12
68	Dżem truskawkowy	280g	szt	15
69	Kakao do wypieków extra ciemne	100g	szt	6
70	Galaretka truskawkowa, brzoskwiniowa, cytrynowa	75g*	szt	120
71	Mak suchy	200g	szt	3
72	Biszkopty okrągłe	250g	szt	10
73	Herbatniki	400g	szt	12
74	Ciasto francuskie	300g	szt	16
75	Cynamon mielony	20g*	szt	8
76	Kokos wiórki	150g	szt	8
77	Cukier waniliowy	16g*	szt	100
78	Ryż biały długoziarnisty	4x150g	szt	25
79	Ketchup	450g	szt	10
80	Drożdże tradycyjne świeże - kostka	100g	szt	6
81	Marmolada wieloowocowa	590 G	szt	4
82	Przyprawa do szarlotki	20g*	szt	5
83	Mąka pszenna tortowa	kg	szt	20
84	Żelatyna	50g*	szt	5

*\*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.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Jaja klasa M z chowu klatkowego od 53 g do 63 g.	szt.	6480

### 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Chleb zwykły krojony (skład: mąka pszenna min. 60 %, mąka żytnia min. 5 %)	900g	szt.	610
2.	Bułka zwykła	90g	szt.	1000
3.	Pączek z dżemem	80-100g	szt.	480

4.	Drożdżówka z serem	80-100g	szt.	480
5.	Bułka maślana	70g	szt.	120
6.	Bułka tarta		kg	120
7.	Kołocz z serem		kg	10
8.	Kołocz z makiem		kg	10

### 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.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Filet z miruny mrożony glazura do 10 %	kg	100
2.	Filet z zielonego śledzia	kg	80
3.	Filet zapiekany z serem	kg	100

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: 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: 2 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.

**Konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy.**

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: **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: [jolanta.szulc@ddp.mikolow.eu](mailto:jolanta.szulc@ddp.mikolow.eu), [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 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. 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.