

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

#### Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

15113000-3 – wieprzowina  
 15111100-0 – wołowina  
 15131130-5 – wędliny  
 15131135-0 – wędliny drobiowe  
 15131500-0 – produkty drobiowe  
 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 wyglądem.
- 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 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	230
2	Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	400
3	Szynka wieprzowa bez kości	kg	400
4	Połądwiczki wieprzowe	kg	100
5	Szponder wołowy	kg	250
6	Boczek wędzony	kg	20
7	Kielbasa podwawelska (min. 80% zawartości mięsa)	kg	40
8	Kielbasa cienka drobiowa (min. 80% zawartości mięsa)	kg	30
9	Kielbaski drobiowe (min 90% zawartości mięsa)	kg	25
10	Parówki 100% szynki	kg	60
11	Połądwica drobiowa	kg	15
12	Szynka wieprzowa (min. 80% zawartości mięsa)	kg	15
13	Połądwica wieprzowa	kg	15
14	Pasztet drobiowy (min. 80% zawartości mięsa)	kg	5

#### Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób  
 15112100-7 – drób świeży

- 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	Filet z piersi indyka	kg	400
2	Skrzydło z indyka	kg	240
3	Szyja z indyka	kg	240
4	Korpusy z kurczaka	kg	100
5	Udziec z kurczaka	kg	120
6	Podudzie z kurczaka	kg	230
7	Filet z piersi kurczaka	kg	500
8	Udko z kurczaka	kg	120

### Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1	Mleko 2% karton		L	500
2	Jogurt naturalny 2% wiaderko		L	120
3	Jogurt owocowy	150g	szt,	560
4	Śmietana 12%	400g	szt	100
5	Śmietana 18%	400g	szt	100
6	Śmietanka 30%	500g	szt	80
7	Masło ekstra 82% tłuszczu	200g	szt	400
8	Maślanka naturalna karton		L	100
9	Kefir butelka	400g	szt	150
10	Ser twaróg półtłusty krajanka		kg	200
11	Ser twaróg półtłusty wiaderko		kg	50
12	Ser mozzarella	200g	szt	40
13	Ser żółty twardy gouda		kg	25
14	Ser feta	200g	szt	50
15	Ser żółty twardy ementaler		kg	10
16	Serek topiony naturalny	200g	szt	100

**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 wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, 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	Marchew	kg	600
2	Pietruszka korzeń	kg	200
3	Seler korzeń	kg	320
4	Por	szt	240
5	Pietruszka natka	pęcz.	480
6	Koperek zielony	pęcz.	300
7	Cebula biała	kg	120
8	Cytryna	kg	70
9	Ziemniaki	kg	8000
10	Ziemniaki młode	kg	2000
11	Buraczki czerwone	kg	180
12	Kapusta biała	kg	500
13	Kapusta czerwona	kg	200
14	Kapusta pekińska	szt	150
15	Kapusta kiszona	kg	800
16	Kapusta młoda	szt	30
17	Ogórki kiszone	kg	150
18	Ogórki zielone	kg	400
19	Papryka czerwona	kg	20
20	Papryka zielona	kg	20
21	Papryka żółta	kg	20
22	Pieczarki	kg	100
23	Szczypiorek	pęcz.	30
24	Cebulka zielona	pęcz.	30
25	Pomidory	kg	50
26	Pomidory malinowe	kg	50
27	Rzodkiewka	pęcz.	50
28	Salata	szt	100
29	Salata lodowa	szt	60
30	Cukinia	kg	50

31	Botwinka	pęcz.	80
32	Kalafior	szt	50
33	Brokuł	szt	45
34	Czosnek polski	szt	60
35	Jabłka	kg	600
36	Gruszki	kg	20
37	Mandarynki	kg	60
38	Pomarańcze	kg	60
39	Kiwi	szt	100
40	Melon	kg	20
41	Porzeczka czerwona	kg	10
42	Winogrona żółte bez pestek	kg	25
43	Winogrona różowe bez pestek	kg	25
44	Nektarynki	kg	40
45	Brzoskwinie	kg	40
46	Truskawki	kg	60
47	Banany	kg	400
48	Śliwki	kg	40

**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	Kalafior	kg	125
2	Brokuły	kg	125
3	Szpinak prasowany	kg	25
4	Fasolka szparagowa cięta zielona	kg	62
5	Fasolka szparagowa cięta żółta	kg	62
6	Marchew z groszkiem	kg	125
7	Marchewka mini	kg	125
8	Groszek zielony	kg	75
9	Mieszanka warzyw na patelnię	kg	125
10	Mieszanka warzyw wiosenna	kg	125
11	Mieszanka kompotowa	kg	400
12	Truskawka	kg	100
13	Jagoda	kg	12
14	Malina	kg	12

**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

- 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.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1	Makaron- świderki		kg	80
2	Makaron-kokardki		kg	50
3	Makaron-rurki		kg	50
4	Makaron-muszelki		kg	25
5	Makaron-wstążki		kg	50
6	Makaron-spaghetti		kg	85
7	Makaron-kolorowy		kg	50
8	Makaron-łazanki		kg	75
9	Makaron-zacierka		kg	40
10	Makaron-nitka		kg	70
11	Makaron-ryżowy		kg	6
12	Kasza gryczana całe ziarna		kg	140
13	Kasza kuskus		kg	45
14	Kasza jagłana		kg	50
15	Kasza jęczmienna gruba perłowa		kg	400
16	Kasza pęczak		kg	200
17	Kasza manna		kg	40
18	Ryż biały		kg	250
19	Ryż paraboiled		kg	140
20	Skrobia ziemniaczana		kg	50
21	Cukier		kg	80
22	Płatki owsiane		kg	20
23	Płatki kukurydziane		kg	30
24	Musli śniadaniowe		kg	40
25	Musli śniadaniowe z owocami		kg	40

26	Mąka pszenna		kg	300
27	Bułka tarta		kg	50
28	Biszkopty	500g	szt.	30
29	Wafle ryżowe	250g	szt.	50
30	Kakao naturalne	200g	szt.	15
31	Herbata czarna	200g	szt.	10
32	Herbata owocowa	200g	szt.	10
33	Herbata ziołowa	200g	szt.	10
34	Kawa zbożowa	150g	szt.	10
35	Miód pszczeli wielokwiatowy		kg	10
36	Musztarda sarepska	350g	szt.	20
37	Majonez niskotłuszczowy	350g	szt.	20
38	Koncentrat pomidorowy 30%	200g	szt.	50
39	Koncentrat ogórkowy	350g	szt.	50
40	Pasata pomidorowa		L	50
41	Pomidory suszone w oleju	350g	szt.	20
42	Żurek zakwas	500g	szt.	120
43	Kukurydza konserwowa	400g	szt.	50
44	Fasola czerwona konserwowa	400g	szt.	50
45	Fasola biała konserwowa	400g	szt.	50
46	Groszek zielony konserwowy	400g	szt.	50
47	Ananas w plastrach	500g	szt.	30
48	Brzoskwinie połówki konserwowe	500g	szt.	50
49	Fasola jaś		kg	35
50	Migdały płatki	200g	szt.	20
51	Rodzyнки	500g	szt.	20
52	Woda mineralna	5l	szt.	800
53	Dżem truskawkowy 100% owoców	300g	szt.	50
54	Dżem wiśniowy 100% owoców 300g	300g	szt.	20
55	Dżem z owoców leśnych 100% owoców	300g	szt.	30
56	Kompot truskawkowy	900g	szt.	100
57	Kompot wiśniowy	900g	szt.	80
58	Kompot agrestowy	900g	szt.	80
59	Kompot czarna porzeczka	900g	szt.	100
60	Pieprz czarny	900g	szt.	1
61	Pieprz ziołowy	600g	szt.	2
62	Ziele angielskie	500g	szt.	4
63	Liść laurowy	70g	szt.	4
64	Bazylija suszona	360g	szt.	3
65	Oregano suszone	250g	szt.	3
66	Majeranek suszony	150g	szt.	5
67	Tymianek suszony	440g	szt.	3
68	Ziolo prowansalskie	460g	szt.	3
69	Papryka czerwona słodka	700g	szt.	4
70	Lubczyk	120g	szt.	6
71	Przyprawa curry	900g	szt.	2
72	Cynamon	500g	szt.	1
73	Wiórki kokosowe	200g	szt.	20

74	Pomidory w puszcze całe bez skórek	2500g	szt.	60
75	Groch łuskany połówki		kg	75
76	Soczewica czerwona połówki		kg	40
77	Pestki dyni łuskane		kg	3
78	Siemię lniane	400g	szt.	10
79	Słonecznik łuskany		kg	5
80	Nasiona chia	500g	szt.	10
81	Olej rzepakowy 100%	3l	szt.	100
82	Oliwa z oliwek ekstra vergin	500ml	szt.	10
83	Ocet jablkowy kwasowość 6%	500ml	szt.	15
84	Sól kamienna		kg	80
85	Kuleczki śniadaniowe czekoladowe		kg	40
86	Płatki śniadaniowe z miodem		kg	40
87	Herbatniki	100g	szt.	40
88	Keczap łagodny	250g	szt.	10

**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 L	szt.	11000

**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.	ilość
1.	2.	3.	4.
1	Bułka pszenna duża	szt	360
2	Bułka pszenna mała	szt	700
3	Bułka grahamka	szt	250
4	Bulka maślana	szt	200
5	Rogal maślany	szt	200
6	Chleb pszenny duży	szt	200
7	Chleb pełnoziarnisty	szt	40
8	Chleb razowy	szt	40
9	Chleb żytni	szt	40
10	Bułka paryska	szt	60
11	Drożdżówka	szt	250

**Część 9: RYBY**

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,  
 15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,  
 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1	Filet z dorsza bez skóry		kg	200
2	Filet z miruny bez skóry		kg	400
3	Filet z mintaja bez skóry		kg	180
4	Paluszki rybne 100% z mintaja		kg	120
5	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym	170g	szt.	50
6	Makrela wędzona		kg	6

**Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)**

15894300-4 - dania gotowe (pierogi naleśniki, kluski na parze, krokiety)

- Wyroby garmażeryjne wyprodukowane będą w dobie dostawy do Zamawiającego.
- Termin ich przydatności do spożycia będzie nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy.
- Wyroby mają być wyprodukowane ze składników najwyższej jakości.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1	Krokiety z mięsem i kapustą	kg	70
2	Pierogi z mięsem	kg	70
3	Pierogi z truskawkami	kg	70
4	Pierogi ruskie	kg	70
5	Gołąbki z mięsem i ryżem	kg	70
6	Blat naleśnika	szt.	960

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 kategorizacji 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 kategorizacji 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, WOŁOWE, WĘDLINY: **4** razy w tygodniu tj. **poniedziałek, wtorek, środa, czwartek**, w godzinach **od 6:00 do 8:00**.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **2** razy w tygodniu tj. **poniedziałek, środa**, w godzinach **od 6:00 do 8:00**.

Część 3: NABIAŁ: **2** razy w tygodniu tj. **poniedziałek, czwartek**, w godzinach **od 6:00 do 8:00**.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **3** razy w tygodniu tj. **poniedziałek, środa, piątek**, w godzinach **od 6:00 do 8:00**.

Część 5: MROŻONKI: **1** raz w tygodniu - konkretny dzień dostawy zostanie ustalony na etapie realizacji umowy, w godzinach **od 6:00 do 8:00**.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **2** razy w tygodniu tj. **poniedziałek, czwartek**, w godzinach **od 6:00 do 8:00**.

Część 7: JAJA: **1** raz w tygodniu - konkretny dzień dostawy zostanie ustalony na etapie realizacji umowy, w godzinach **od 6:00 do 8:00**.

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu, w godzinach **od 6:00 do 7:00**.

Część 9: RYBY: **1** raz w tygodniu - konkretny dzień dostawy zostanie ustalony na etapie realizacji umowy, w godzinach **od 6:00 do 8:00**.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): **1** raz w miesiącu - konkretny dzień dostawy zostanie ustalony na etapie realizacji umowy, w godzinach **od 6:00 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: **Szkoła Podstawowa nr 6 w Mikołowie, ul. Gliwicka 299, 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 Krystyna Grymel, e-mail: [intendent@sp6.mikolow.eu](mailto:intendent@sp6.mikolow.eu), sekretariat@sp6.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 użyć 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 tłuszczy 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.