

## 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, 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	150
2.	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	1500
3.	Szynka wieprzowa bez kości( myszka)	kg	250
4.	Karczek wieprzowy bez kości	kg	50
5.	Kości wieprzowe, kości z schabu	kg	200
6.	Boczek wędzony	kg	200
7.	Szponder wołowy	kg	200
8.	Kiełbasa podwawelska, toruńska (min.80 % zawartości mięsa)	kg	400
9.	Kiełbaski cienkie à la frankfurterki (min. 90 % zawartości mięsa)	kg	150
10.	Kiełbasa śląska (min. 90 % zawartości mięsa)	kg	400
11.	Szynka konserwowa wieprzowa (min. 85 % mięsa) plastry	kg	20

**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.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Porcja rosółowa z kaczki	kg	50
2.	Korpusy drobiowe	kg	200
3.	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	1400
4.	Udziec z kurczaka	kg	450
5.	Kurczak świeży 1,50 kg	kg	300
6.	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	400

**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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Mleko 2 % UHT	1l	szt.	300
2.	Mleko 3,2 % UHT	1l	szt.	50
3.	Jogurt naturalny (bez GMO) kubek	180g	szt.	1200
4.	Jogurt naturalny (bez GMO) kubek	370g	szt.	50
5.	Jogurt kremowy owocowy typu greckiego – kubeczek. Wsad owocowy od 12 % do 15 %, aromaty naturalne, błonnik cytrusowy, żywe kultury bakterii jogurtowych.	125g	szt.	2000
6.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82 %	200g	szt.	800

7.	Serek homogenizowany waniliowy z naturalnym aromatem waniliowym (kubeczek)	140g	szt.	1000
8.	Śmietana kwaśna 12 % kubek	1000g	szt.	300
9.	Śmietana kwaśna 18 % kubek	1000g	szt.	40
10.	Śmietana 30 % karton UHT 0,5l	500g	szt.	80
11.	Śmietana 30 % worek 0,5l	500g	szt.	150
12.	Twaróg półtłusty krajanka (pergamin i folia)	500g	kg	200

#### 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, zamrażnięte, 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.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Banany	kg	800
2.	Botwinka pęczek	szt	40
3.	Brzoskwinie	kg	150
4.	Burak czerwony (korzeń)	kg	400
5.	Cebula	kg	500
6.	Cebulka zielona (pęczek)	szt	150
7.	Czosnek polski główka	szt	280
8.	Cukinia	kg	30
9.	Cytryny	szt	150
10.	Dynia	kg	100
11.	Gruszka	kg	500
12.	Jabłka krajowe, klasy I	kg	1500
13.	Kalafior	szt	30
14.	Kalarepa	szt.	80
15.	Kapusta biała (główka)	kg	500
16.	Kapusta biała młoda	szt.	150
17.	Kapusta czerwona	kg	200
18.	Kapusta pekińska	szt.	250
19.	Kapusta włoska	szt.	15

20.	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	500
21.	Koperek zielony pęczek	szt.	1800
22.	Marchew korzeń	kg	600
23.	Mandarynki	kg	500
24.	Mix sałat opakowanie 450g	szt	100
25.	Nektarynki	kg	100
26.	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	350
27.	Ogórek zielony	kg	400
28.	Papryka czerwona	kg	30
29.	Papryka zielona	kg	30
30.	Papryka żółta	kg	30
31.	Pieczarki	kg	120
32.	Pietruszka korzeń	kg	350
33.	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	1800
34.	Pomidory	kg	50
35.	Por	szt.	300
36.	Pomarańcze	kg	600
37.	Rabarbar	kg	45
38.	Rzodkiewka pęczek	szt.	60
39.	Rukola (myta) 100g	szt	30
40.	Sałata lodowa	szt.	120
41.	Sałata zielona	szt.	150
42.	Seler korzeń	kg	180
43.	Szczypiorek (pęczek)	szt.	100
44.	Śliwki	kg	250
45.	Truskawki	kg	40
46.	Ziemniak młody	kg	300
47.	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	6000
48.	Chipsy jabłkowe 20g	szt	1500
49.	Surówka z marchwi (marchew 85%, ananas, cukier, sól, kwas cytrynowy) 2,50kg	kg	70
50.	Surówka żydowska (kapusta biała, marchew, ogórek kiszony, zielona pietruszka, olej roślinny rzepakowy, sól, pieprz, kwas cytrynowy) 2,50kg	kg	70

### 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	200
2.	Barszcz ukraiński	kg	30
3.	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	kg	100
4.	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	150
5.	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona	kg	20
6.	Groszek zielony	kg	40
7.	Kalafior mrożony	kg	100
8.	Marchew plastry	kg	40
9.	Marchewka mini mrożona	kg	100
10.	Marchew mrożona kostka	kg	80
11.	Marchew z groszkiem mrożona	kg	100
12.	Mieszanka chińska	kg	60
13.	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	280
14.	Malina extra mrożona	kg	30
15.	Leczo mrożone	kg	60
16.	Papryka kolorowa mrożona	kg	30
17.	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	40
18.	Truskawki mrożone	kg	300
19.	Wiśnia drylowana mrożona	kg	250
20.	Włoszczyzna mrożona	kg	100
21.	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	45
22.	Podgrzybek krojony	kg	20
23.	Śliwka mrożona	kg	60

### 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.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Bułka tarta z pieczywa pszennego	500g	kg	180
2.	Bazylija suszona	10g	szt.	50
3.	Cebula suszona	15g	szt.	50
4.	Czekolada gorzka min. 70 % kakao (bez oleju palmowego, bez aromatów, bez emulgatora E476).	100g	szt.	120
5.	Chrzan tarty	300 ml	szt.	30
6.	Cukier biały kryształ	1000g	kg	380
7.	Cukier waniliowy z prawdziwą wanilią	48g	szt.	120
8.	Cynamon	10g	kg	0,2
9.	Czosnek granulowany	500g	kg	5
10.	Curry przyprawa	20g	szt.	30
11.	Drożdże świeże	100g	szt.	80
12.	Dżem truskawkowy niskosłodzony bez sztucznych dodatków	280g	szt.	10
13.	Fasola Jaś średnia		kg	65
14.	Fasola drobna kolorowa		kg	10
15.	Fasola konserwowa czerwona	400g	szt.	40
16.	Gałka muskatołowa (mielona)	10g	szt.	20
17.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki		kg	40
18.	Groszek konserwowy	400g	szt.	40
19.	Groszek ptysiowy	250g	kg	15
20.	Grzanki pszenne	500g	kg	10
21.	Herbata ekspresowa w saszetkach	100 szt. x 2g	op.	60
22.	Herbata mięta w saszetkach	25 szt. x 1,3g	op.	40
23.	Imbir (mielony)	15g	szt.	10
24.	Kakao extra ciemne	150g	szt.	35
25.	Kasza bulgur	1000g	kg	16
26.	Kasza gryczana (woreczek) 4x100g		kg	15
27.	Kasza jęczmienna pęczak	1000g	kg	10
28.	Kasza jęczmienna wiejska (gruba)	1000g	kg	160
29.	Kasza manna błyskawiczna	1000g	kg	10
30.	Kecup łagodny dla dzieci, bez konserwantów, naturalne składniki (210g pomidorów na 100g produktu)	480 g	szt.	90
31.	Kminek mielony	10g	szt.	30
32.	Kurkuma (mielona)	20g	szt.	15
33.	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %	1000g	szt.	200
34.	Kukurydza konserwowa	400g	szt.	80
35.	Liść laurowy	10g	kg	0,3
36.	Majeranek	20g	kg	2
37.	Majonez Skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%). Bez substancji konserwujących.	700g	szt.	90
38.	Miód naturalny wielokwiatowy	500g	szt.	20
39.	Makaron alfabet (literki duże, literki małe ,100% pszenica durum)		kg	25
40.	Makaron nitki (100% pszenica durum)		kg	20

41.	Makaron spaghetti wyśmienity (100% pszenica durum)		kg	150
42.	Makaron łazanka, wstążki (100% pszenica durum)		kg	100
43.	Makaron świderki kolorowy (100% pszenica durum)		kg	50
44.	Makaron (świderki, muszelki, rurki, 100 %pszenica durum)		kg	200
45.	Makaron zacierka (100% pszenica durum)		kg	25
46.	Mąka pszenna typ 405 tortowa	1000g	kg	80
47.	Mąka pszenna typu 450-550	1000g	kg	400
48.	Mąka ziemniaczana superior standard	1000g	kg	80
49.	Migdały płatki	500g	kg	3,5
50.	Musztarda sarepska	1000g	kg	25
51.	Ocet spirytusowy 10%		litr	5
52.	Ogórki konserwowe w stoikach (skład: ogórki, chrzan, koper, marchew, ocet, sól, cukier, liść laurowy, ziele angielskie)	920g	szt.	70
53.	Olej rzepakowy 100%, z pierwszego tłoczenia z nasion rzepaku b/GMO, filtrowany na zimno		litr	520
54.	Olej słonecznikowy rafinowany 100%	1 l	litr	10
55.	Oregano suszone	10g	szt.	50
56.	Ocet jabłkowy 6%	500g	szt.	50
57.	Papryka mielona słodka 100 % z Hiszpanii	100g	szt.	50
58.	Papryka mielona słodka wędzona	20g	szt.	50
59.	Papryka mielona ostra	500g	szt.	4
60.	Pieprz czarny mielony	500g	szt.	20
61.	Przyprawa do ryb z solą morską b/ glutaminianu sodu	25g	szt.	20
62.	Pomidory w puszcze kawałki	400 g	szt.	100
63.	Ryż paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	400
64.	Sos fix do spaghetti Bolognese (sypki) bez konserwantów, barwników i dodatku glutaminianu sodu naturalne aromaty naturalne -zioła.	44g	szt.	270
65.	Sól spożywcza, warzona, jodowana		kg	250
66.	Szarlotka (jabłka prażone) bez cukru i konserwantów BIO	900ml	szt.	100
67.	Woda niegazowana 0,5l	500ml	szt.	1500
68.	Tortellini z mięsem (suche)	250g	szt.	60
69.	Ziele angielskie	10g	kg	0,7
70.	Żur - butelka – skład: woda, mąka żytnia, sól, czosnek. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz czosnku. Bez konserwantów.	500ml	szt.	100
71.	Soczek 100% b/ cukru (200ml-300ml) kartonik	200ml	szt.	2000
72.	Soczek z czarnej porzeczki 100% (butelka plastikowa)	200ml	szt.	800
73.	Zioła prowansalskie	20g	szt.	30

**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 świeże M	szt.	4000
2.	Jaja świeże L	szt.	6000

**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	900g	szt.	270
2.	Bułka poznańska	90g	szt.	900
3.	Drożdźówka z owocami	90g	szt.	400

**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.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Miruna filet b/s SHP mrożony, przekładany folią, bez glazury	6800g	kg	700
2.	Dorsz filet b/s SHP mrożony, przekładany folią, bez glazury	6800g	kg	250
3.	Mintaj filet b/s SHP mrożony, przekładany folią, bez glazury	5000g	kg	150
4.	Morszczuk filet b/s SHP mrożony ,przekładany folią, bez glazury	7000g	kg	150
5.	Paluszki rybne panierowane (100 % mięsa z fileta)	900g	kg	150
6.	Łosoś norweski filet SHP mrożony ze skórą bez ości, do 3% glazury	1500g	kg	100
7.	Tuńczyk kawałki w sosie własnym 1000g - 2000g	1000g	kg	40



**Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)**

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

- Wyroby garmazeryjne 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Kluski na parze	400g/9szt	opk.	650
2.	Pierogi z mięsem. Farsz: mięso wieprzowe 90 %, cebula 3 %, sól, pieprz.		kg	200
3.	Pierogi z serem. Ciasto: mąka pszenna, woda. Farsz: twaróg półtłusty 95 %,cukier, prawdziwa wanilia.		kg	180
4.	Pierogi ruskie. Farsz: ziemniaki 85 %, twaróg półtłusty, 10%, cebula 3% ,sól, pieprz.		kg	180
5.	Krokiety z mięsem. Farsz: mięso wieprzowe 90 %, cebula 3 %,sól, pieprz.		kg	150
6.	Pyzy z mięsem. Farsz: mięso wieprzowe 90 %, cebula 3%, sól, pieprz.		kg	180
7.	Naleśniki z serem. Mąka pszenna, mleko, cukier, jaja, woda mineralna, sól, prawdziwa wanilia, olej rzepakowy. Farsz: ser twarogowy 95%, cukier, prawdziwa wanilia.		kg	280
8.	Naleśniki z dżemem. Ciasto: Mąka pszenna, mleko, cukier, jaja, woda mineralna, sól, prawdziwa wanilia, olej rzepakowy. Farsz: dżem owocowy min. 90 % owoców.		kg	250
9.	Placki ziemniaczane		kg	180
10.	Kluski śląskie		kg	250

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, WOŁOWE, WĘDLINY: 4 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:30.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:30.

Część 3: NABIAŁ: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:30.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:30.

Część 5: MROŻONKI: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:30.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:30.

Część 7: JAJA: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:30.

Część 8: PIECZYWO: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:30.

Część 9: RYBY: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 10:00.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 2 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 9:00.

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

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 1 w Mikołowie, ul. Konstytucji 3 Maja 20, 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 Joanna Pachut, e-mail: [sekretariat@sp1.mikolow.eu](mailto:sekretariat@sp1.mikolow.eu), [intendent@sp1.mikolow.eu](mailto:intendent@sp1.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.