

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 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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Schab bez kości	kg	300
2	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	70
3	Szynka wieprzowa bez kości Myszká	kg	180
4	Wołowina górna zrazowa extra	kg	28
5	Mięso mielone wieprzowe mięso mielone z łopatki wieprzowej 100%, nie peklowane bez zawartości skór i słoniny oraz białon	kg	310
6	Boczek wędzony	kg	130
7	Wątroba wieprzowa	kg	90
8	Kiełbasa śląska (min. 80% zawartości mięsa)	kg	170
9	Winerki (min. 80% zawartości mięsa)	kg	24
10	Kiełbaski wieprzowe (min. 80% zawartości mięsa)	kg	24
11	Szynka drobiowa (min. 85% mięsa)	kg	11
12	Polędwica sopoćka	kg	8
13	Szynka wieprzowa gotowana (min. 80% mięsa)	kg	7

14	Kiełbasa żywiecka (min 70% mięsa)	kg	8
15	Szynka wędzona wieprzowa (min. 80% zawartości mięsa)	kg	7
16	Poładwiczki wieprzowe	kg	100
17	Kabanosy wieprzowe	kg	8
18	Salami (min. 80% mięsa)	kg	4
19	Pieczeń rzymska (min. 80% mięsa)	kg	4

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Mięso gulaszowe z indyka	kg	60
2	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	580
3	Pałka kurczaka	kg	360
4	Kurczak (waga minimalna 1,5kg)	kg	270
5	Noga z czarnej kaczki barbarie	kg	50

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Mleko 3,2 % UHT	1l	szt.	900
2	Jogurt naturalny wiaderko skład tylko mleko i żywe kultury bakterii	1kg	szt.	120
3	Jogurt owocowy - wsad owocowy min.20% bez sztucznych aromatów i barwników, bez syropu glukozowo fruktozowego zaw. tłuszczu do 3g cukier do 12g w 100 g produktu	125g	szt.	400
4	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	200g	szt.	690
5	Śmietana słodka kartonik 18%	500ml	szt.	300
6	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda		kg	10
7	Śmietana 18% wiaderko	1kg	szt.	66
8	Śmietana kwaśna 18% kubek	330ml	szt.	180
9	Śmietana 30% kartonik w składzie śmietanka i kultury bakterii mlekowych	500ml	szt.	50
10	Ser opakowanie plastry pełnotłusty gouda	300g	szt.	60
11	Puszysty serek twarogowy różne smaki bez zagęstników, barwników i konserwantów	150g	szt.	70
12	Ser twarogowy półtłusty	1kg	szt.	45
13	Ser mozzarella	125g	szt.	27
14	Mleko bez laktozy 3,2% tłuszczu	1l	szt.	15
15	Ser opakowanie plastry pełnotłusty salami	300g	szt.	36
16	Ser bez laktozy opakowanie plastry	150g	szt.	10
17	Serek homogenizowany różne smaki	130g	szt.	400

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, zamrażnięte, 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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Banany	kg	300
2	Brzoskwinie	kg	20
3	Cytryny	kg	65
4	Gruszka	kg	90
5	Jabłka krajowe, klasy I	kg	150
6	Kiwi	szt.	400
7	Mandarynki	kg	40
8	Nektarynki	kg	10
9	Pomarańcze	kg	42
10	Śliwki krajowe	kg	40
11	Cebula	kg	170
12	Czosnek polski główka	szt.	80
13	Melon	szt.	40
14	Kapusta biała (główka)	kg	350
15	Kapusta pekińska	kg	55
16	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	300
17	Koperek zielony pęczek	szt.	150
18	Marchew korzeń	kg	320
19	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	135
20	Ogórek zielony	kg	145
21	Papryka czerwona	kg	70
22	Papryka zielona	kg	45
23	Kiетки	szt.	15
24	Pieczarki	kg	140
25	Pietruszka korzeń	kg	120
26	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	420
27	Pomidory	kg	35
28	Pomidorki koktajlowe	kg	2
29	Por	szt.	10
30	Rzodkiewka pęczek	szt.	50
31	Sałata zielona	szt.	70
32	Seler korzeń	kg	130
33	Szcypiorek (pęczek)	szt.	33
34	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	4 800
35	Truskawki	kg	7
36	Winogrona	kg	70
37	Arbuz	kg	25

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Brokuły mrożone	2 500g	szt.	55
2	Kalafior mrożony	2 500g	szt.	40
3	Marchewka mini mrożona	2 500g	szt.	33
4	Fasola szparagowa zielona	2 500g	szt.	80
5	Marchew z groszkiem mrożona	2 500g	szt.	54
6	Mieszanka kompotowa mrożona	2 500g	szt.	43
7	Groszek zielony	2 500g	szt.	15
8	Szpinak mrożony brykiet rozdrobniony	2 500g	szt.	35
9	Włoszczyzna paski	2 500g	szt.	60
10	Truskawki mrożone	2 500g	szt.	4
11	Warzywa na patelnię z ziemniakami mrożone	2 500g	szt.	20
12	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	2 500g	szt.	40
13	Dynia	2 500g	szt.	30
14	Barszcz ukraiński	2 500g	szt.	26
15	Mieszanka 3 składników marchew kalafior brokuł	2 500g	szt.	50
16	Malina mrożona	2 500g	szt.	1
17	Frytki do piekarnika	2 500g	szt.	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).

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Ciastka owsiane	210g	szt.	40
2	Barszcz czerwony koncentrat 100% naturalny	300 ml	szt.	56
3	Bazylija suszona	10g	szt.	45
4	Buraczki czerwone wiórki słoik	1700g	szt.	100
5	Bułka tarta z pieczywa pszennego	500g	szt.	200
6	Cukier biały kryształ	1kg	kg	120
7	Cukier puder	500 g	szt.	15
8	Cukier z prawdziwą wanilią	30g	szt.	10
9	Oregano	10g	szt.	45
10	Cynamon	18g	szt.	22
11	Czosnek granulowany	1kg	szt.	4
12	Drożdże świeże	100g	szt.	14
13	Dżem z kawałkami owoców, różnych, cukier tylko z owoców bez cukru dodanego - zawartość owoców 100g w 100 g produktu extra gładki	240g	szt.	60
14	Fasola Jaś średnia	1kg	kg	36
15	fasola czerwona drobna	1kg	kg	35
16	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	1kg	szt.	30
17	Biszkopty okrągłe	120g	szt.	36
18	Herbata czarna aromatyzowana w saszetkach po 2g	100 szt. x 2g	op.	10
19	Herbata owocowa 50%-60% suszu owocowego w saszetkach tylko naturalne składniki 100% kawałków owoców różne smaki 20 saszetek po 2,7g	20 szt. x 2,7g	op.	15
20	Kakao gorzkie extra ciemne	160g	szt.	28
21	Kapusta czerwona w słoiku 1700g	1700g	szt.	100
22	Kasza gryczana prażona 4x100g	400g	szt.	90
23	Kasza jęczmienna wiejska	1kg	kg	90
24	Kasza manna pszenna	500g	szt.	35
25	Kecup łagodny, bez konserwantów i octu spirytusowego	480g	szt.	36
26	Mandarynka puszka	300g	szt.	60
27	Jabłko prażone w słoiku	litr	szt.	50
28	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 % bez substancji konserwujących	litr	szt.	140
29	Marmolada	600g	szt.	48
30	Chipsy jabłkowe	30 g	szt.	180
31	Liść laurowy	10g	szt.	15
32	Lubczyk	10g	szt.	60

33	Majeranek	10g	szt.	24
34	Majonez bez octu spirytusowego	700 ml	szt.	24
35	Makaron bezglutenowy	500g	szt.	3
36	Mąka krupczatka	1kg	szt.	10
37	Makaron nitki	250g	szt.	116
38	Makaron spaghetti z mąki durum	500g	szt.	300
39	Makaron łazanka z mąki durum	500g	szt.	120
40	Makaron alfabet (literki duże, literki małe)	250g	szt.	36
41	Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi, gwiazdki) 100% semoliny z pszenicy durum	500g	szt.	280
42	Mąka na żur	1kg	kg	35
43	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	1kg	kg	50
44	Mąka kukurydziana	1kg	kg	16
45	Mąka pszenna typ 450-550	1kg	kg	240
46	Mus owocowy w tubce do wyciskania bez aromatów i cukru dodanego	100g	szt.	500
47	Musztarda	200g	szt.	25
48	Ocet spirytusowy	500ml	szt.	15
49	Olej rzepakowy 100% do smażenia	1000ml	litr	280
50	Papryka mielona słodka	1000g	szt.	4
51	Pieprz czarny mielony	1kg	szt.	2
52	Płatki kukurydziane bezglutenowe z witaminami grys kukurydziany 99,9% cukry 9,1g tłuszcz 1,4g w 100g produktu	600g	szt.	10
53	Gofry naturalne bez dodatku cukru	250g	szt.	40
54	Pasztet drobiowy	160g	szt.	36
55	Chrupki kukurydziane	400g	szt.	30
56	Sok marchwiowy z owocami	750ml	szt.	80
57	Sok różne rodzaje 100% jabłko multiwitamina pomarańcza itp.	1l	szt.	650
58	Soczki w kartoniku 200ml 100% różne smaki	200ml	szt.	800
59	Woda mineralna 5 l	5 l	szt.	30
60	Woda niegazowana 500ml	500ml	szt.	50
61	Płatki owsiane	500g	szt.	10
62	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki	1000g	kg	50
63	Ryż paraboliczny 4x100g	400g	szt.	300
64	Kawa zbożowa rozpuszczalna	200g	szt.	28
65	Ciastka maślane	200g	szt.	20
66	Kółka zbożowe miodowe	500g	szt.	30
67	Sól spożywcza, warzona, jodowana	1000g	kg	75
68	Filet z makreli w puszcze w sosie pomidorowym z kótczkiem do otwierania	175g	szt.	32
69	Szczaw w słoiku	315g	szt.	66
70	Tuńczyk w oleju w kawałkach z kótczkiem do otwierania	200g	szt.	32
71	Ciecierzycy	1kg	szt.	30
72	Wafle ryżowe naturalne	120g	szt.	50
73	Ziele angielskie	10g	szt.	15
74	Zioła prowansalskie	10g	szt.	45
75	Przyprawa do zup i sosów warzywna bez glutamianu sodu, glutenu	300g	szt.	60
76	Imbir mielony	15g	szt.	12
77	Gałka muszkatołowa	10g	szt.	8
78	Miód pszczeli, wielokwiatowy, naturalny, polski	1200g	szt.	35
79	Musli w formie batonu	40g	szt.	250
80	Wafle ryżowe w czekoladzie deserowej	60g	szt.	80

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Jaja świeże L	szt.	5 000

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Chleb zwykły krojony waga 1 kg naturalny zakwas żytni, bez mieszanek, niemrożony	1100g	szt.	280
2	Chleb wieloziarnisty z mąki żytniej typ 2000 na naturalnym zakwasie żytnim, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna, niemrożony	400g	szt.	30
3	Baton wrocławski mąka pszenna typu 500 i 650 bez mieszanek, niemrożone krojona	400g	szt.	110
4	Bułka kajzerka	50g	szt.	150
5	Babka	500g	szt.	70
6	Drożdźówka z serem, z makiem, marmolada, posypką	500g	kg	180
7	Chleb tostowy	400g	szt.	44
8	Rogalik drożdżowy mąka pszenna typ 500 mak, drożdże, olej	100g	szt.	75
9	Bułka maślana	70g	szt.	75
10	Pączek	80g	szt.	180
11	Pączek mini	40g	szt.	30

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Miruna filet 100% bez dodatków klasa 1 bez polifosforanów max 2% glazury S VAC	6,8	kg	387,6
2	Paluszki rybne z fileta ryb białych min.65% bez sztucznych dodatków, skrobi modyfikowanej i oleju palmowego	6	kg	270

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

- 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.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Kluski na parze 9 szt. w opakowaniu	opak. 400g	szt.	360
2	Pierogi z jagodami (skład mąka pszenna, woda, olej, jaja, cukier, truskawki)		kg	60
3	Pierogi z mięsem (mąka pszenna, woda, olej, jajka, łąpatka wp., sól, pieprz, czosnek granulowany)		kg	120
4	Pierogi z serem twarogowym (skład mąka pszenna, woda, olej, jaja, cukier, ser twarogowy)		kg	60
5	Pierogi z kapustą i grzybami (mąka pszenna, woda, olej, jajka, kapusta kwaszona grzyby, sól, pieprz, czosnek granulowany)		kg	30

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 – (poniedziałek, wtorek, środa, czwartek), w godzinach od 6:30 do 8:30

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, wtorek, środa), w godzinach od 6:30 do 8:30

Część 3: NABIAŁ: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 6:30 do 8:30

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, czwartek), w godzinach od 6:30 do 8:30

Część 5: MROŻONKI: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 8:30

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 6:30 do 8:30

Część 7: JAJA: **2** razy w tygodniu – (wtorek, środa), w godzinach od 6:30 do 8:30

Część 8: PIECZYWO: **4** razy w tygodniu – (poniedziałek, wtorek, środa, czwartek), w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 9: RYBY: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, wtorek, środa), w godzinach od 6:30 do 8:30

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 6:30 do 8:30

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 12 w Mikołowie, ul. Szkolna 1, 43-196 Mikołów.**

6. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.

7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie

z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Anna Ochojska e-mail: intendent@sp12.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.