

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 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.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Łopatką wieprzową b/k	kg	250
2.	Mięso wieprzowe z szynki b/k	kg	50
3.	Żeberka wieprzowe trójkątne	kg	150
4.	Schab świeży b/k	kg	40
5.	Mięso wołowe rosołowe rostbef z kością	kg	20
6.	Boczek wędzony	kg	15
7.	Słonina bez skóry wędzona	kg	5
8.	Wątrobianka niewędzona	kg	5
9.	Kielbaska drobiowa z ud kurczaka cienka minimum 70% mięso drobiowe i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	60
10.	pieś z kurczaka gotowana	kg	10
11.	Półdwica drobiowa	kg	30
12.	Szynka z indyka	kg	10
13.	Kielbaski wieprzowe cienkie minimum 70% mięso wieprzowe i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu	kg	60
14.	Kielbasa śląska	kg	15
15.	Kielbasa szynkowa wieprzowa	kg	8
16.	Kielbasa z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, wędzona, parzona (rogał, lisiecka)	kg	5
17.	kielbasa żywiecka	kg	3

18.	Pieczeń z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego z warzywami marynowanymi lub bez (pieczeń senatorska, pieczeń rzymska)	kg	5
19.	szynka biała wieprzowa lub schab biały	kg	10
20.	Szynka wieprzowa	kg	10
21.	Szynka z listkiem	kg	10
22.	Polędwica sopocka	kg	10

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.	Filety z piersi kurczaka	kg	250
2.	Udka z kurczaka	kg	200
3.	Pałki z kurczaka	kg	60
4.	Filet z indyka	kg	60
5.	Udziec z indyka bez skóry i kości	kg	80
6.	Skrzydło z indyka	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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Mleko 2% UHT	1l	szt.	2000
2.	Mleko bez laktozy UHT	1l	szt.	50

3.	Śmietana homogenizowana 18%, zawierająca tylko naturalne składniki mleka i żywe kultury bakterii	330g	szt.	250
4.	Śmietanka 30% do ubijania, do zup	500ml	szt.	40
5.	Masło extra, zawartość tłuszczu 82%	200g	szt.	1000
6.	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% plastrowany.	150g	szt.	300
7.	Jogurt naturalny	1kg	szt.	400
8.	Twaróg półtłusty kl I	1kg	szt.	30
9.	Serek kanapkowy śmietankowy	150g	szt.	200
10.	Serek homogenizowany różne smaki	130g	szt.	360

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 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	winogrona jasne		kg	100
2.	winogrona ciemne		kg	50
3.	banan		kg	500
4.	gruszka krajowa klasa I		kg	200
5.	jabłko krajowe klasa I		kg	300
6.	truskawka świeże krajowe		kg	30
7.	maliny świeże		kg	10
8.	jagoda/borówka		kg	10
9.	arbuz		kg	100
10.	śliwki krajowe różne		kg	30
11.	kiwi	75g	szt.	500
12.	morele		kg	10
13.	brzoskwinie		kg	20
14.	nektaryna		kg	20
15.	mandarynka		kg	100
16.	pomarańcz		kg	150

17.	cytryna		kg	150
18.	melon żółty	720g	szt.	60
19.	awokado	140g	szt.	25
20.	zielenina szczypiorek	pęczek = 125g	szt.	50
21.	pestki dyni łuskane	500g	szt.	10
22.	pestki słonecznika łuskane	200g	szt.	30
23.	orzechy włoskie	1000g	szt.	1
24.	ziemniaki worek	15kg	szt.	200
25.	kapusta kiszona bez dodatku octu		kg	100
26.	ogórek kiszony bez dodatku octu		kg	100
27.	brokuł świeży (około 500g główka bez liści i łodygi)	500g	szt.	80
28.	kalafior świeży (około 800g główka bez liści i łodygi)	800g	szt.	80
29.	por sztuka	300g	szt.	80
30.	sałata główka	210g	szt.	40
31.	sałata lodowa	400g	szt.	15
32.	roszponka	100g	szt.	10
33.	rukola	100g	szt.	15
34.	ogórek zielony		kg	90
35.	pomidory		kg	60
36.	pomidor koktajlowy		kg	30
37.	papryka świeża kolorowa		kg	60
38.	cebula		kg	50
39.	czosnek główka	główka = 50g	szt.	60
40.	pietruszka korzeń		kg	5
41.	seler korzeń		kg	20
42.	seler naciowy	400g	szt.	50
43.	marchew		kg	60
44.	rzodkiew biała		kg	15
45.	rzodkiewka pęczek		szt.	100
46.	kapusta biała	2500g	szt.	30
47.	kapusta niebieska		kg	25
48.	kapusta pekińska	1000g	szt.	40
49.	pieczarki klasa I		kg	50
50.	kalarepa z liśćmi	200g	szt.	20
51.	botwinka	pęczek= 280g	szt.	20
52.	fasolka szparagowa świeża żółta		kg	10
53.	fasolka szparagowa świeża zielona		kg	10
54.	zielenina koper	pęczek=125g	szt.	60
55.	zielenina pietruszka	pęczek=125g	szt.	30

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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Truskawka mrożona	2,5kg	kg	40
2.	Maliny mrożone	2,5kg	kg	30
3.	Kalafior mrożony	2,5kg	kg	20
4.	Brokuł mrożony	2,5kg	kg	20
5.	Fasolka szparagowa zielona mrożona	2,5kg	kg	10
6.	Fasolka szparagowa żółta mrożona	2,5kg	kg	10
7.	Włoszczyzna paski mrożona	2,5kg	kg	80
8.	Szpinak rozdrobniony mrożony	2,5kg	kg	30
9.	Mieszanka warzywna mrożona pięć i więcej składnikowa	2,5kg	kg	30
10.	Marchewki mini	2,5kg	kg	20
11.	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	2,5kg	kg	20
12.	Groszek zielony mrożony	2,5kg	kg	5
13.	Pierogi mrożone z nadzieniem truskawka	2,5kg	kg	20
14.	Pierogi mrożone z nadzieniem jagoda	2,5kg	kg	20
15.	Dynia mrożona	2,5kg	kg	20

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.	herbata czarna ekspresowa 100 torebek	140g	szt.	17
2.	herbata owocowa malinowa, owoce leśne 20 torebek	54g	szt.	25
3.	kakao o obniżonej zawartości tłuszczu	150g	szt.	15
4.	rozpuszczalna kawa zbożowa (zboża 78% (jęczmień, żyto), cykoria, bez dodatku cukru	150g	szt.	15
5.	liść laurowy	6g	szt.	15
6.	ziele angielskie całe	15g	szt.	15
7.	majeranek	8g	szt.	10
8.	papryka słodka mielona	20g	szt.	30
9.	pieprz czarny mielony	20g	szt.	40
10.	zioła prowansalskie	10g	szt.	5
11.	lubczyk suszony nać	10g	szt.	40
12.	czosnek granulowany	20g	szt.	40
13.	bazylija suszona	10g	szt.	10
14.	oregano suszone	10g	szt.	10
15.	kminek mielony	20g	szt.	7
16.	kminek cały	20g	szt.	3
17.	gałka muszkatułowa mielona	10g	szt.	3
18.	carry	20g	szt.	3
19.	cynamon mielony	15g	szt.	15
20.	przyprawa do piernika	20g	kg	5
21.	imbir mielony	15g	Szt.	3
22.	sól spożywcza jodowana	1kg	szt.	50
23.	ocet	500ml	szt.	10
24.	miód naturalny wielokwiatowy	1,2kg	szt.	95
25.	cukier kryształ	1kg	szt.	110
26.	cukier puder	500g	szt.	6
27.	cukier z naturalną wanilią	12g	szt.	40
28.	galaretka owocowa różne smaki	38g	szt.	50
29.	soda oczyszczona		szt.	6
30.	żelatyna uniwersalna	50g	szt.	4
31.	makaron świderki z mąki makaronowej pszennej o długości 3 cm i średnicy około 0,5 cm	500g	szt.	90
32.	makaron muszelki małe z mąki makaronowej pszennej	500g	szt.	20
33.	makaron gwiazdki	250g	szt.	30
34.	makaron nitki	250g	szt.	40
35.	makaron zacierka	250g	szt.	15
36.	kasza jęczmienna	1kg	szt.	45
37.	kasza gryczana prażona	1kg	szt.	1
38.	kasza gryczana biała niepalona	1kg	szt.	1
39.	kasza manna	400g	szt.	10
40.	bułka tarta	500g	szt.	60
41.	groszek ptysiowy bez kons.,oleju pal.,subs. spulchniających, cukru	125g	szt.	60
42.	ryż biały	1kg	szt.	50
43.	mąka ziemniaczana	1kg	szt.	30
44.	mąka pszenna typ 450-500	1kg	szt.	100
45.	koncentrat barszczu	330ml	szt.	25
46.	koncentrat pomidorowy 30%	200g	szt.	80

47.	keczup łagodny dla dzieci bez konserwantów	275g	szt.	60
48.	majonez w składzie olej rzepakowy rafinowany, musztarda, woda, żółtka jaj kurzych (7%)	310ml	szt.	18
49.	musztarda stołowa	175g	szt.	5
50.	chrzan tarty	190g	szt.	2
51.	olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia	1l	szt.	90
52.	oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	1l	szt.	3
53.	żurek śląski w butelce lub kubku	380ml	szt.	40
54.	dżem truskawkowy o obniżonej zawartości cukru bez konserwantów	280g	szt.	50
55.	dżem morelowy o obniżonej zawartości cukru bez konserwantów	280g	szt.	50
56.	jabłka prażone	650g	szt.	26
57.	buraczki wiórki stoik	500ml	szt.	80
58.	marchew z groszkiem stoik	500ml	szt.	50
59.	szczaw konserwowany w słoiku	900ml	szt.	20
60.	chrupki kukurydziane	350g	szt.	15
61.	drożdże piekarnicze	100g	szt.	20
62.	wafle ryżowe naturalne cienkie	110g	szt.	90
63.	ciasteczka zbożowe z żurawiną (6x4 ciasteczka)	300g	szt.	60
64.	ciasteczka maślane	185g	szt.	80
65.	biszkopty okrągłe	250g	szt.	45
66.	herbatniki	16g	szt.	380
67.	mus z owoców 100% (o smakach banan, jabłko lub truskawka, jabłko, banan) bez dodatku cukru, z witaminą C.	100g	szt.	400
68.	woda niegazowana (butelka z dziubkiem do picia)	0,5l	szt.	200
69.	woda niegazowana	5l	szt.	10
70.	soczewica czerwona	500g	szt.	2
71.	soczewica zielona	500g	szt.	1
72.	groch łuskany połówki	500g	szt.	22
73.	fasola Jaś duży	500g	szt.	15
74.	fasola biała drobna	500g	szt.	10
75.	fasola malinka drobna kolorowa	500g	szt.	10
76.	cieciorka ziarno	500g	szt.	1
77.	płatki owsiane górskie	500g	szt.	10
78.	płatki śniadaniowe kukurydziane	500g	szt.	40
79.	płatki śniadaniowe różne smaki miodowe czekoladowe	500g	szt.	60
80.	batonik musli	35g	szt.	300
81.	puszka brzoskwinie w syropie	820g	szt.	30
82.	pasztet drobiowy	160g	szt.	60

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 rozmiar L (około 60g)	szt.	2800

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 duży baltonowski	1000g	szt.	260
2.	chleb wieloziarnisty	500g	szt.	150
3.	chleb z słonecznikiem	300g	szt.	100
4.	weka pszenna	300g	szt.	500
5.	bułka kajzerka	60g	szt.	150
6.	rogal maślany duży	120g	szt.	220
7.	drożdżówka z nadzieniem owocowym, serowym lub mieszana	120g	szt.	260
8.	pączki z nadzieniem owocowym mini	40g	kg	8
9.	babka cytrynowa lub piaskowa bez dodatków konserwantów	500g	szt.	45

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	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Dorsz filet bez skóry mrożony w bloku 6,81 kg	kg	150
2.	Miruna filet bez skóry mrożona w bloku 6,81 kg	kg	50
3.	filet z makreli w oleju 170g masa netto	szt.	40
4.	filet z makreli w sosie pomidorach 170g masa netto	szt.	60
5.	tuńczyk kawałki w sosie własnym 120g masa netto	szt.	60

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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Kluski na parze bez nadzienia	400g (9 szt.)	opk	50

Część 11: SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW

15982100-6 Soki ze świeżych owoców

15321000-4 Soki owocowe

- Soki świeżo wyciskane, naturalnie mętne, z 100% owoców sezonowych lub cytrusowych, bez dodatków konserwujących, niepasteryzowane, niesłodzone, o terminie przydatności do spożycia od 1 do 4 dni w zależności od rodzaju soku, w pojemnikach 3 lub 5 litrów.
- Soki jabłkowe, pomarańczowe lub jabłko marchew banan z soku zagęszczonego (100%), naturalnie mętne, pasteryzowane, w butelkach szklanych o pojemności 990ml.
- Sok owocowy z soku zagęszczonego 100% w kartoniku 200ml z rurką do picia.

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	świeży wyciskany sok jabłkowy	(opak. 3L lub 5L)	litr	240
2.	świeży wyciskany sok pomarańczowy	(opak. 3L lub 5L)	litr	240
3.	świeży wyciskany sok mandarynkowy	(opak. 3L lub 5L)	litr	230
4.	świeży wyciskany sok jabłkowy z sokiem truskawkowym	(opak. 3L lub 5L)	litr	230
5.	sok marchew-jabłko-banan pasteryzowany	990ml	szt	60
6.	sok pomarańczowy pasteryzowany	990ml	szt	80
7.	sok jabłkowy pasteryzowany	990ml	szt	80
8.	Sok owocowy z rurką	200ml	szt	380

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: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), 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, wtorek, środa, w godzinach od 6:30 do 8:30.

Część 11: SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW: 3 razy w tygodniu – poniedziałek, wtorek, środa, 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: **Przedszkole nr 5 w Mikołowie, ul. Ks. Górka 27, 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: sekretariat@p5.mikolow.eu, intendent@p5.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 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.