

Opis przedmiotu zamówienia**pn.:****„ Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do kuchni Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skokach w roku 2023”**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna, codzienna dostawa artykułów żywnościowych w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego do kuchni Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skokach ul Poznańska 2 z podziałem na 6 części, które są niepodzielne.

Część 1 - Mięso, wędliny

- 15113000-3 - wieprzowina
- 15131130-5 - wędliny
- 15131400-9 - produkty wieprzowe
- 15112000-6 - drób
- 15112100-7 - drób świeży
- 15131135-0 - wędliny drobiowe

Opis wymaganego towaru:

Mięso - bez kości, klasa I, bez tłuszczu, elementy świeże, skóra całości zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, produkt polski, bez stabilizatorów i konserwantów,

Wędliny - o zawartości co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia

Cechy dyskwalifikujące

Mięso - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemno krwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone

Wędliny - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp. obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenie.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Boczek pieczony	kg	20
2.	Boczek wędzony	kg	70
3.	Filet z indyka bez skóry, pojedynczy	kg	800
4.	Filet z kurczaka bez skóry, pojedynczy	kg	1000
5.	Karkówka bez kości	kg	100
6.	Kiełbasa śląska (min. 70% mięsa) zapakowana jednostkowo w opakowanie o wadze około 1 kg	kg	70
7.	Kurczak świeży	kg	500
8.	Łopatka bez kości na pieczeń	kg	400
9.	Mielone z łopatki klasy I, świeżo skręczone	kg	1000
10.	Mielone z szynki klasy I, świeżo skręczone	kg	500
11.	Noga z kurczaka	kg	200
12.	Parówki cielęce (w naturalnym flaku, min. 70% mięsa)	kg	120
13.	Parówki wieprzowe (we foli, min. 70% mięsa)	kg	60
14.	Schab bez kości	kg	600

15.	Szynka b/k „kulka”	kg	100
16.	Szynka b/k „zrazowa”	kg	500
17.	Wołowina b/k	kg	50

Część 2 - Pieczywo

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Opis wymaganego towaru: Pieczywo świeże dobrze wyrośnięte i wypieczone. Zapach typowy dla świeżego pieczywa. Mięksiz elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórka. Skórka równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.

Cechy dyskwalifikujące: Pieczywo zdeformowane, zgniecione lub mechanicznie uszkodzone, z oznakami przypalenia lub niedopieczenia, o skórce oddzielającej się od miękiszu, lub spalonej, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, smaku gorzkim, kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym dla danego rodzaju pieczywa, o obcym lub stęchłym zapachu, zanieczyszczony fizycznie lub organicznie, o miękiszu: lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, oraz pieczywo nieświeże.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Bułka grahamka	szt.	50-60 g	1000
2.	Bułka hot-dog	szt.	50-80 g	500
3.	Bułka tarta	szt.		300
4.	Bułka zwykła	szt.	50-60 g	3000
5.	Chleb zwykły krojony	szt.	500 g	30
6.	Drożdżówka (z jabłkiem, serem, śliwką, kruszonką)	szt.	80-100 g	250
7.	Pączek z dżemem	kg	80-100 g	250

Część 3 – Różne produkty spożywcze

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15600000-4 - produkty z przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

03142500-3 - jaja

Opis wymaganego towaru: artykuły mają być świeże, o dobrym smaku, pierwszej jakości, nieuszkodzone fizycznie, bez oznak nadpsucia, bez konserwantów, bez zagęstników, bez sztucznych barwników. Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej. 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. Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą wszystkie wymagane dane. Opakowania nie mogą być uszkodzone.

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, ciecierzycyca – 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.

Cechy dyskwalifikujące: Obce zapachy i posmaki, smak stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, produkt popękany, zbity, zgrubiony, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałość, uszkodzenia mechaniczne, deformacje, zgniecenia, produkty porożrywane, pokruszenia, ubytki, uszkodzone opakowania.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Ananas w puszcze, w lekkim syropie, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	szt.	565 g*	10
2.	Barszcz czerwony (koncentrat o zawartości soku z buraków powyżej 55% bez dodatku cukru i soli)	szt.	300 ml*	100
3.	Bazyliia suszona	szt.	10 g*	50
4.	Brzoskwinie połówki w syropie, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	szt.	850 g*	10
5.	Budyń (różne smaki)	szt.	40 g*	300
6.	Ciecierzycyca sucha	kg	do 5 kg	150
7.	Cukier biały kryształ	kg	1 kg	600
8.	Cukier puder	kg		20
9.	Cukier waniliowy	szt.	32 g*	100
10.	Przyprawa curry	szt.	20 g*	30
11.	Cynamon mielony	szt.	20 g*	50
12.	Czekolada gorzka min. 70% kakao	szt.	100 g*	50
13.	Czosnek suszony granulowany	szt.	20 g*	30
14.	Dżem owocowy niskosłodzony (różne smaki)	szt.	270 g*	100
15.	Fasola czerwona konserwowa puszka bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów	szt.	400 g*	50
16.	Fasola sucha drobna	kg	do 5 kg	250
17.	Gałka muszkatałowa mielona	szt.	10 g*	20
18.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	kg	do 5 kg	200
19.	Herbata czarna ekspresowa	szt.	100 g*	300
20.	Herbata owocowa, różne rodzaje	szt.	20 torebek	100
21.	Imbir mielony	szt.	50 g*	10
22.	Jabłko prażone kostka (bez cukru, konserwantów i aromatów)	szt.	900 g*	30

23.	Jaja kurze, klasa A, wielkość M od 53 do 63 g	szt.		9000
24.	Kakao naturalne	szt.	100 g*	100
25.	Kasza bulgur gat. I	kg	1 kg	100
26.	Kasza gryczana palona, całe ziarna brązowe, gat. I	kg	1 kg	100
27.	Kasza jaglana gat. I	kg	1 kg	100
28.	Kasza jęczmienna wiejska gruba gat. I	kg	1 kg	500
29.	Kasza kuskus gat. I	kg	1 kg	50
30.	Kasza manna gat. I	kg	1 kg	50
31.	Ketchup łagodny (zawartość pomidorów min. 160 g na 100 g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniających smak)	szt.	450 g*	150
32.	Ketchup pikantny (zawartość pomidorów min. 160 g na 100 g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniających smak)	szt.	450 g*	50
33.	Kmin rzymski	szt.	20 g*	15
34.	Koncentrat pomidorowy 30%	szt.	1 kg	400
35.	Kukurydza bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów	szt.	300 g*	10
36.	Kurkuma mielona	szt.	20 g*	20
37.	Kwasek cytrynowy	szt.	20 g*	100
38.	Liść laurowy	szt.	12 g*	100
39.	Lubczyk suszony	szt.	10 g*	100
40.	Majeranek suszony	szt.	150 g*	100
41.	Majonez wysokotłuszczowy bez konserwantów, chemicznych dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników o zawartości tłuszczu nie mniej niż 70%, żółtka jaja kurzego nie mniej niż 6%, opak. 0,7 kg, bez dodatku octu spirytusowego	szt.	700 g*	30
42.	Makaron lane kluski gat. I	kg	do 2 kg	100
43.	Makaron z mąki makaronowej pszennej gat. I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	kg	do 2 kg	400
44.	Makaron z mąki z pszenicy durum gat. I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	kg	do 2 kg	400
45.	Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej gat. I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	kg	do 2 kg	100
46.	Mąka graham typ 1850	.kg	1 kg	20
47.	Mąka pszenna typ 500	kg	1 kg	400
48.	Mąka pszenna typ 550	kg	1 kg	300
49.	Miód naturalny wielokwiatowy, niesukrzony	szt.	900 g*	60
50.	Musztarda sarepska z naturalnych składników bez konserwantów	szt.	1 l*	10
51.	Olej rafinowany rzepakowy	litr	1 l	1000
52.	Oregano suszone	szt.	10 g*	30

53.	Papryka ostra mielona	szt.	20 g*	30
54.	Papryka słodka mielona	szt.	20 g*	200
55.	Ziarno słonecznika łuskane, bez konserwantów	szt.	100 g*	10
56.	Pieprz czarny mielony	szt.	20 g*	300
57.	Płatki kukurydziane	kg	500 g*	50
58.	Płatki migdałów	szt.	250 g*	10
59.	Płatki owsiane grube, niełamane, górskie, suche	kg	1 kg	30
60.	Pomidory całe, bez skórki w soku pomidorowym, bez konserwantów	szt.	400 g*	200
61.	Powidła	kg	do 0,5 kg	40
62.	Proszek do pieczenia	szt.	36 g*	50
63.	Przyprawa do potraw (bez glutaminianu sodu, bez konserwantów i barwników)	kg		5
64.	Przyprawa do zup w płynie	szt.	960 g*	10
65.	Przyprawa korzenna do piernika	szt.	20 g*	5
66.	Pyzy drożdżowe chłodzone	kg	320g*	200
67.	Rozmaryn suszony	szt.	15 g*	20
68.	Ryż biały długoziarnisty, suchy, bez połamanych ziaren i mączki	kg		500
69.	Ryż brązowy suchy, bez połamanych ziaren	kg		50
70.	Ryż paraboliczny suchy, bez połamanych ziaren	kg		400
71.	Soczewica konserwowa puszka bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów	szt.	400 g*	50
72.	Sok 100 % jabłko, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 l	1500
73.	Sok multiwitamina, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 l	400
74.	Sok 100% pomarańcza, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 l	1000
75.	Sól sodowo-potasowa z obniżoną zawartością sodu	kg		20
76.	Sól spożywcza, warzona, jodowana	kg	1 kg	300
77.	Syrop malinowy	szt.	500 ml	30
78.	Tymianek suszony	szt.	10 g*	20
79.	Wafel kakaowy bez czekolady	szt.	26 g*	1000
60.	Wiórki kokosowe	szt.	200 g*	10
61.	Ziele angielskie	szt.	20 g	90
62.	Zioła prowansalskie	szt.	10 g	80

* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%.

W przypadku produktów nieoznaczonych * Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.

Część 4 - Nabiał

15500000-3 - artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 - masło

Opis wymaganego towaru: cały asortyment nabiałowy powinien być świeży, przywieziony w postaci schłodzonej w dobrych terminach ważności, nie krótszych niż 14 dni. Smak łagodny, czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych posmaków, zapach czysty, bez obcych zapachów. Konsystencja jednolita, bez grudek. barwa naturalna, jednolita w całej masie. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, dodatkowo- jogurty owocowe, niedopuszczalna jest obecność w składzie sztucznych barwników, skrobi modyfikowanej, żelatyny wieprzowej, sztucznych aromatów, *masło* zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkakrotnego schładzania, rozwarstwiania, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, niejednorodna kaszkowata konsystencja, obniżona zawartość tłuszczu.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Jogurt naturalny kubek	szt.	390g*	200
2.	Jogurt z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 13 g na 100 g produktu	szt.	110-130 g	1000
3.	Jogurt z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 13 g na 100 g produktu	szt.	131-150 g	800
4.	Masło extra o zawartości 82% tłuszczu	szt.	200 g	800
5.	Mleko 2%	szt.	1 litr	150
6.	Mleko 3,2%	szt.	1 litr	350
7.	Mozzarella ser tarty	szt.	150 g*	10
8.	Napój mleczny z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 10 g na 100 g produktu	szt.	125 g*	400
9.	Ser żółty Edamski, twardy, półtłusty, świeżo pokrojony na plastry o grubości 1,5-2 mm	kg		25
10.	Ser żółty Gouda twardy, półtłusty, świeżo pokrojony na plastry o grubości 1,5-2 mm	kg		25
11.	Serek homogenizowany smakowy	szt.	150 g*	500
12.	Serek topiony kremowy	szt.	90 g*	30
13.	Śmietana UHT 18%	szt.	0,5 l	400
14.	Śmietana ukwaszona 18%	szt.	400 g*	250
15.	Twaróg półtłusty	kg	250 g*	30
16.	Twaróg sernikowy	kg	1kg*	100

* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%.
W przypadku produktów nieoznaczonych * Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.

Część 5 - Mrożonki

- 15300000-1 - owoce, warzywa i podobne produkty
- 15331170-9 - warzywa mrożone
- 15220000-6 - ryby mrożone
- 15896000-5 - produkty głęboko mrożone

Opis wymaganego towaru: Mrożonki mają być dostarczone w stanie zamrożonym temperatura po dostarczeniu od -22°C do -18°C , bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, brak oznak rozmrożenia Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą wszystkie wymagane dane. Opakowania nie mogą być uszkodzone oraz nie mogą nosić śladów przepakowywania.

Ryby mrożone – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna, bez przekrwień i przebarwień, zapach swoisty charakterystyczny dla filetów mrożonych, masa pojedynczego fileta nie mniej niż 170-230 g (6-8 oz), czas od daty produkcji nie dłuższy niż 6 miesięcy, warstwy filetów przełożone folią, elementy nie posklejane w jedną bryłę (taflę), łatwe wydobywanie pojedynczych elementów (pojedynczych filetów) z bloku bez konieczności rozmrażania całości

Warzywa i owoce mrożone - I gatunku, bez oznak zepsucia i pleśni, barwa odpowiednia, zapach swoisty;

Pierogi mrożone – I gatunku, przygotowane z ciasta pierogowego na bazie mąki pszennej, maki ziemniaczanej, jajek, jednolita struktura i konsystencja ciasta, kształt półksiężycy z falbankami przy łączeniu ciasta, kolor charakterystyczny dla ciasta pierogowego od jasnokremowego do żółtego, zawartość nadzienia nie mniej niż 30%, zapach charakterystyczny dla użytego nadzienia, bez zagęstników, bez konserwantów i barwników.

Kopytka mrożone – wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego z dodatkiem mąki ziemniaczanej, pszennej i przypraw, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18°C) gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita, lekko porowata. Kształt i wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobu, wyrównane w opakowaniu, o barwie białe – kremowej, smak i zapach charakterystyczne dla ciasta ziemniaczanego.

Paluszki rybne – paluszki rybne w złotej, chrupiącej panierce, podsmażane. Produkt głęboko mrożony. Skład: filet rybny, mąka pszenna, olej słonecznikowy, skrobia ziemniaczana, przyprawy. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 90 dni od daty dostawy.

Cechy dyskwalifikujące mrożonki: oznaki rozmrożenia, zbrylenie, zlepienie trwałe, oblodzenie, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, oraz zawilgocenie powierzchni Dodatkowo pierogi niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu np. rozerwane lub popękane ciasto, rozpadanie się pierogów w czasie obróbki termicznej, kształty nieregularne, pogniecione.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Brokuł różyczki, mrożony op. do 2 kg	kg	100
2.	Bukiet warzyw min. 3 składnikowy, mrożony, opakowanie foliowe op. 450g	kg	50
3.	Fasolka szparagowa cięta zielona, mrożona op. do 2,5 kg	kg	100
4.	Fasolka szparagowa cięta żółta, mrożona op. do 2,5 kg	kg	100
6.	Filet z miruny nowozelandzkiej mrożony, bez skóry, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) - ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	1000
7.	Filet z morszczuka mrożony, bez skóry, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) - ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	200
8.	Frytki, mrożone op. 1 kg-2,5 kg	kg	200
9.	Groszek zielony, mrożony op. do 2,5 kg	kg	40
10.	Jagody leśne, mrożone, gat. I op. 1 kg-2,5 kg	kg	20
11.	Kalafior różyczki, mrożony op. do 2,5 kg	kg	100
12.	Kopytka, mrożone op. 2 kg-5 kg	kg	800

13.	Maliny, mrożone, gat. I op. 1 kg-2,5 kg	kg	30
14.	Marchewka mini, mrożona op. do 2,5 kg	kg	300
15.	Mieszanka kompotowa min. 3 składnikowa, mrożona op. do 2,5 kg	kg	100
16.	Filet z mintaj mrożony bez skóry, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) - ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	100
17.	Paluszki rybne, mrożone zawierające co najmniej 60g mięsa ryb w 100 g gotowego produktu op. 450 g	kg	200
18.	Pierogi z mięsem op. do 2,5 kg	kg	200
19.	Pierogi z serem op. do 2,5 kg	kg	350
20.	Pierogi z truskawkami op. do 2,5 kg	kg	350
21.	Szpinak, mrożony, rozdrobniony op. 450 g	kg	50
22.	Truskawki, mrożone, gat I op. 1 kg-2,5 kg	kg	30

Część 6 - Warzywa i owoce

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 – owoce i orzechy

Opis wymaganego towaru:

Warzywa świeże, czyste, zdrowe, jędrne, nie popękane, nie połamane, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki, bez oznak chorób. Wolne od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, twarde, niezdrewniałe, dostatecznie wysuszone jeżeli myte lub niemyte wolne od nadmiernego zawilgocenia, bez pleśni, nie zgniłe.

Owoce gatunek I, świeże, zdrowe, dojrzałe, słodkie, całe, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pleśni, nie zgniłe.

Cechy dyskwalifikujące:

Nie dopuszcza się warzyw z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, korzenie miękkie, sparciałe.

Nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia (owoce zgniłe, nadgniłe) lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia: owoce robaczywe, z objawami chorób, zgnilizny, z obecnością pleśni, zaparzone, z pozostałością środków ochrony roślin; obcy smak lub zapach, uszkodzone, niedojrzałe lub przejrzałe.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Arbuz	kg	30
2.	Banan klasa jakości I, kolor żółty, bez przebarwień	kg	1000
3.	Brokuł świeże, klasa jakości I	szt.	100

4.	Brzoskwinia klasa jakości I, dojrzałe	kg	200
5.	Burak czerwony ćwikłowe, podłużne, klasa jakości I	kg	600
6.	Cebula biała klasa jakości I	kg	500
7.	Cukinia klasa jakości I	kg	500
8.	Cytryna gat. I, żółta i cienka skórka	kg	150
9.	Czosnek (główka)	szt.	200
10.	Dynia klasa jakości I	kg	500
11.	Gruszka klasa jakości I, dojrzałe	kg	1000
12.	Jabłko klasa jakości I dojrzałe	kg	2000
13.	Kalafior gat. I, świeży, biały, bez wykwitów	szt.	100
14.	Kalarepa klasa jakości I	kg	50
15.	Kapusta biała gat. I	kg	800
16.	Kapusta biała młoda gat. I	kg	100
17.	Kapusta czerwona gat. I	kg	200
18.	Kapusta kiszona nie zakwaszona chemicznie op. do 5 kg	kg	1000
19.	Kapusta pekińska gat. I	kg	500
20.	Kiwi gat. I, dojrzałe	szt.	600
21.	Koperek zielony, świeży (pęczki)	szt.	400
22.	Maliny porcjowane w opakowaniach 250g	kg	50
23.	Mandarynka klasa jakości I, bez pestek, cienka skórka	kg	500
24.	Marchew średniej wielkości, gat. I	kg	2000
25.	Nektarynka klasa jakości I	kg	200
26.	Ogórek kiszony nie zakwaszony chemicznie op. do 3 kg	kg	200
27.	Ogórek zielony świeży, prosty, klasa jakości I	kg	350
28.	Papryka czerwona, żółta, zielona świeża, gat. I	kg	160
29.	Pieczarki gat. I, świeże, młode, średniej wielkości	kg	300
30.	Pietruszka korzeń gat. I, średniej wielkości	kg	1000
31.	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	500
32.	Pomarańcza gat. I, cienka skórka	kg	400
33.	Pomidor świeże gat. I, twarde, średniej wielkości	kg	150
34.	Por świeży, klasa jakości I	kg	300
35.	Sałata klasa jakości I, duże główki	szt.	100
36.	Sałata lodowa klasa jakości I, duże główki	szt.	350
37.	Seler klasa jakości I	kg	700
38.	Śliwka świeże, klasa jakości I, twarde	kg	200
39.	Truskawka świeże, czerwone, duże, gat. I	kg	50

40.	Winogrono bezpestkowe dojrzałe	kg	150
41.	Ziemniak jadalny młody, gat. I	kg	300
42.	Ziemniak jadalny, gat. I	kg	5500

2. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.
3. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty 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 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, z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu. 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.
4. **Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**
Część 1: Mięso, wędliny: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 7:30.
Część 2: Pieczywo: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 7:30.
Część 3: Różne produkty spożywcze: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 7:30.
Część 4: Nabiał: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 7:30.
Część 5: Mrożonki: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 7:30.
Część 6: Warzywa i owoce: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 7:30.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych wykonawcy.

5. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
6. Zamówiony towar będzie dostarczany do siedziby Zamawiającego Szkoły Podstawowej ul. Poznańska 2, 62- 085 Skoki do magazynu kuchni wjazd od ulicy Rogozińskiej.
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. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
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 Wiktoria Jankiewicz, e-mail: w.jankiewicz.sp@gmail.com
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, wydane 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, przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, jaj należy dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny.
18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej.
20. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
21. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
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 3 1, 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. LI39 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 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, pierogi) 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.

31. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy (np dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru w odpowiedniej ilości) Wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie pilnym w czasie zgodnym ze wskazaniem w ofercie (maksymalnie 1,5 godziny) od momentu złożenia reklamacji na adres e-mail wykonawcy.

32. W przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę terminu, o którym mowa w ust 31 Zamawiający może odmówić przyjęcia przedmiotu umowy w całości lub w części, wówczas Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu niedostarczonych artykułów żywnościowych w dowolnej jednostce handlowej na koszt Wykonawcy, na co wyraża on nieodwołalnie zgodę. Wykonawca wyraża też zgodę, aby koszty zakupu w dowolnej jednostce handlowej potrącone były przez Zamawiającego z kwotą należną Wykonawcy za kolejną dostawę, a w przypadku gdyby było to niemożliwe (brak dostawy lub jej kwota będzie niższa od wartości do potrącenia) Wykonawca dokona płatności na konto wskazane przez Zamawiającego niezwłocznie po wezwaniu. Zamawiający powiadomi o tym fakcie Wykonawcę na piśmie.

33. Powtarzające się trzykrotnie nieprawidłowości w dostawie produktów lub towarów stanowią podstawę do odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy ze skutkiem natychmiastowym.