

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 błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Schab bez kości	kg	200
2	Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	1100
3	Szynka wieprzowa bez kości	kg	100
4	Karczek wieprzowy bez kości	kg	50
5	Kości wieprzowe, kości z schabu	kg	120
6	Boczek wędzony	kg	200
7	Szponder wołowy	kg	100
8	Mięso wołowe b/k ekstra	kg	50
9	Kiełbasa śląska cienka (min. 80% zawartości mięsa)	kg	50
10	Kiełbasa śląska cienka (min. 90% zawartości mięsa)	kg	50
11	Kiełbasa targowa (min. 80% zawartości mięsa)	kg	350
12	Kiełbasa podwawelska (min. 80% zawartości mięsa)	kg	100
13	Smalec wieprzowy	kg	30
14	Podgardle wędzona	kg	100
15	Szynka wieprzowa bez kości (myszka)	kg	250
16	Szynka konserwowa wieprzowa (min. 85% mięsa) plastry	kg	20

Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Mięso nie może być pakowane próżniowo.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, 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	Korpusy drobiowe	kg	450
2	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	1200
3	Udziec z kurczaka	kg	420
4	Kurczak świeży 1,50kg	kg	100
5	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	300

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 3,2% UHT	1 l	szt.	300
2	Jogurt naturalny kubek	370g	szt.	50
3	Jogurt owocowy - kubeczek Zawierający owoce lub sok naturalny i kultury bakterii probiotycznych	100g	szt.	2000
4	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	200g	szt.	1000
5	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy	180g	szt.	1100
6	Śmietana kwaśna 18% kubek	1000g	szt.	250
7	Śmietana 30% karton UHT 0,5l	500g	szt.	50
8	Śmietana 30 % worek 0,5l	500g	szt.	150
9	Twaróg półtłusty krajanka(pergamin i folia)	500g	kg	150
10	Deser mleczno-kakaowo-orzechowy 100g	100g	szt.	1100

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 sparciłe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Banany	kg	300
2	Botwinka pęczek	szt.	40
3	Brzoskwinie	kg	120
4	Burak czerwony (korzeń)	kg	500
5	Cebula	kg	350
6	Cebulka zielona(pęczek)	szt.	100
7	Czosnek polski główka	szt.	300
8	Cukinia	kg	30
9	Cytryny	szt.	80
10	Dynia	kg	50
11	Gruszka	kg	200
12	Jabłka krajowe, klasy I	kg	900
13	Kalafior	szt.	20
14	Kalarepa	szt.	80
15	Kapusta biała (główka)	kg	400
16	Kapusta biała młoda	szt.	200
17	Kapusta czerwona	kg	200
18	Kapusta pekińska	szt.	250
19	Kapusta włoska	szt.	20
20	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	350
21	Koperek zielony pęczek	szt.	1400
22	Marchew korzeń	kg	500
23	Mandarynki	kg	300
24	Mix sałat opakowanie 450g	szt.	100
25	Nektarynki	kg	100
26	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	100
27	Ogórek zielony	kg	450
28	Papryka czerwona	kg	20
29	Papryka zielona	kg	20

30	Papryka żółta	kg	20
31	Pieczarki	kg	100
32	Pietruszka korzeń	kg	280
33	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	1500
34	Pomidory	kg	100
35	Por	szt.	250
36	Pomarańcze	kg	300
37	Rabarbar	kg	40
38	Rzodkiewka pęczek	szt.	50
39	Rukola (myta)100g	szt.	30
40	Sałata lodowa	szt.	150
41	Sałata zielona	szt.	200
42	Seler korzeń	kg	120
43	Szczypiorek (pęczek)	szt.	50
44	Śliwki	kg	50
45	Ziemniak młody	kg	300
46	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	6000
47	Surówka z marchwi (marchew 85%, ananas, cukier, sól, kwas cytrynowy) 2,50kg	szt.	20
48	Surówka żydowska (kapusta biała ,marchew, ogórek kiszony, zielona pietruszka, olej roślinny rzepakowy, sól, pieprz, kwas cytrynowy) 2,50kg	szt.	20

Część 5: MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
- Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
- Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Brokuły mrożone	kg	180
2	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	kg	100
3	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona	kg	50
4	Kalafior mrożony	kg	50
5	Marchewka mini mrożona	kg	100
6	Marchew mrożona kostka	kg	50
7	Marchew z groszkiem mrożona	kg	100
8	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	200
9	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	30
10	Truskawki mrożone	kg	250
11	Wiśnia drylowana mrożona	kg	250
12	Włoszczyzna mrożona	kg	100

13	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	40
14	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	150
15	Podgrzybek krojony	kg	20
16	Marchew plastry	kg	30
17	Mieszanka chińska	kg	20
18	Śliwka mrożona	kg	40
19	Malina extra mrożona	kg	30
20	Barszcz ukraiński	kg	30
21	Groszek zielony	kg	40

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

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

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

Lp.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Bułka tarta z pieczywa pszennego	500g	kg	150
2	Bułka tarta bezglutenowa	250g	kg	4
3	Bazylija suszona	10g	szt.	50
4	Cebula suszona	15g	szt.	30
5	Czekolada gorzka min.70% kakao	100g	szt.	40
6	Chrzan tarty	300 ml	szt.	30
7	Cukier biały kryształ	1000g	kg	600
8	Cukier waniliowy	48g	szt.	100
9	Cynamon		kg	0,3
10	Czosnek granulowany		kg	4
11	Drożdże świeże	100g	szt.	70
12	Dżem truskawkowy niskosłodzony	280g	szt.	10
13	Fasola Jaś średnia		kg	60
14	Fasola drobna kolorowa		kg	5

15	Gałka muszkatołowa (mielona)	10g	szt.	5
16	Goździki (całe)	10g	szt.	5
17	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki		kg	30
18	Groszek konserwowy	400g	szt.	20
19	Groszek ptysiowy	250g	kg	20
20	Grzanki pszenne	500g	kg	10
21	Herbata ekspresowa w saszetkach	100 szt. X 2g	op.	50
22	Herbata mięta w saszetkach	25szt x1,3g	op.	40
23	Imbir (mielony)	15g	szt.	5
24	Kakao extra ciemne	150g	szt.	10
25	Kapusta czerwona słoik	900 ml	szt.	100
26	Kasza bulgur	1000g	kg	10
27	Kasza gryczana(woreczek)4x100g		kg	5
28	Kasza jaglana	1000g	kg	3
29	Kasza jęczmienna wiejska (gruba)	1000g	kg	150
30	Kasza jęczmienna pęczak	1000g	kg	8
31	Kaszka kukurydziana	500g	kg	2
32	Kaszka manna błyskawiczna	500g	kg	5
33	Ketchup łagodny, bez konserwantów(210g pomidorów na 100g produktu)	480 g	szt.	120
34	Kminek mielony	10g	szt.	20
35	Kurkuma (mielona)	20g	szt.	5
36	Koncentrat barszczu czerwonego bez konserwantów	300ml	szt.	5
37	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %	1000g	szt.	180
38	Kukurydza konserwowa	400g	szt.	40
39	Kwasek cytrynowy w proszku	20g	szt.	20
40	Liść laurowy	10g	kg	0,5
41	Majeranek		kg	1
42	Majonez dekoracyjny (wiaderko 3kg)Składniki: olej rzepakowy ,żółtko jaja6% ,musztarda, sól, cukier, pieprz ,kwas cytrynowy.	3000g	szt.	20
43	Makaron bezglutenowy(drobny, świderki, spaghetti, nitka		kg	5
44	Makaron nitki(100% pszenica durum)		kg	20
45	Makaron spaghetti wyśmienity (100% pszenica durum)		kg	120
46	Makaron łazanka, wstążki (100% pszenica durum)		kg	100
47	Makaron alfabet (literki duże, literki małe ,100% pszenica durum)		kg	15
48	Makaron (świderki, muszelki, rurki, 100 %pszenica durum)		kg	200
49	Makaron zacierka (100% pszenica durum)		kg	15
50	Mąka pszenna typ 405 tortowa	1000g	kg	50
51	Mąka pszenna typu 450-550	1000g	kg	400
52	Mąka ziemniaczana superior standard	1000g	kg	100
53	Migdały płatki		kg	3
54	Musztarda sarepska	1000g	kg	20
55	Ocet spirytusowy 10%		litr	30
56	Ogórki konserwowe w słoikach (skład: ogórki, chrzan, koper, marchew, ocet, sól, cukier, liść laurowy, ziele angielskie)	920g	szt.	300

57	Olej rzepakowy 100% ,z pierwszego tłoczenia z nasion rzepaku b/GMO ,filtrowany na zimno		litr	550
58	Olej słonecznikowy rafinowany 100%	1 l	litr	10
59	Oregano suszone	10g	szt.	30
60	Papryka konserwowa w słoikach	650g	szt.	25
61	Papryka mielona słodka 100% z Hiszpanii	100g	szt.	50
62	Papryka mielona słodka wędzona	20g	szt.	10
63	Papryka mielona ostra	500g	szt.	3
64	Pieprz czarny mielony	500g	szt.	15
65	Przyprawa do rosółu naturalna wegeta z solą morską b/glutaminianu sodu	25g	szt.	20
66	Przyprawa do ryb z solą morską b/ glutaminianu sodu	25g	szt.	20
67	Polewa czekoladowa twarda (gorzka) aksamitna	100g	szt.	225
68	Pomidory w puszcze kawałki	400 g	szt.	40
69	Ryż paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	400
70	Sałátka szwedzka skład: ogórek plastry ryflowane, woda, cukier, ocet spirytusowy, sól, koper, mieszanka przypraw (zawiera gorczycę)	2500g	szt.	120
71	Sos do spaghetti Bolognese (sypki)bez konserwantów, barwników i dodatku glutaminianu sodu .Opakowanie 1kg w puszcze plastikowej.	1000g	szt.	10
72	Sos do potraw chińskich (sypki)bez konserwantów ,barwników i dodatku glutaminianu sodu. Opakowanie 1kg w puszcze plastikowej.	1000g	szt.	6
73	Sól spożywcza, warzona, jodowana		kg	250
74	Syrop malinowy(0,25% zagęszczonego soku malinowego o ekstrakcie ogólnym 65%	420ml	szt.	150
75	Szarlotka (jabłka prażone)	900ml	szt.	80
76	Tortellini z mięsem (suche)	250g	szt.	60
77	Ziele angielskie	10g	kg	0,5
78	Żur - butelka - skład: woda, mąka żytnia, sól, czosnek. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz czosnku. Bez konserwantów.	500ml	szt.	80
79	Soczek 100% b/ cukru (200ml-300ml) kartonik	200ml	szt.	1500
80	Soczek z czarnej porzeczki 100% 300ml (butelka plastikowa)	200ml	szt.	700
81	Zioła greckie mieszanka przypraw; cebula, rozmaryn, tymianek, bazylija, papryka, oregano, szalwia, mieta, Zioła 95%	15g	szt.	20
82	Zioła dalmatyńskie mieszanka; oregano, bazylija, majeranek, cząber, tymianek, szalwia	14g	szt.	20
83	Zioła śródziemnomorskie mieszanka; bazylija, rozmaryn, oregano, pietruszka, majeranek, tymianek	12g	szt.	20
84	Ocet jabłkowy 6%	500g	litr	10
85	Mieszanka b/ glutenowa ekstra uniwersalna	500g	szt	4

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

- Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.
- Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Jaja świeże L	szt.	7000

CZEŚĆ 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

Lp.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Chleb zwykły krojony	900g	szt.	270
2	Bułka poznańska	90g	szt.	900
3	Drożdżówka z owocami	90g	szt.	400

Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

15220000-6 - ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb,

- Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego.
- Łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry.
- Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
- Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF.
- Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

Lp.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Miruna filet b/s SHP mrożony, przekładany folią, bez glazury	6800g	kg	550
2	Dorsz filet b/s SHP mrożony, przekładany folią, bez glazury	6800g	kg	150
3	Mintaj filet b/s SHP mrożony, przekładany folią, bez glazury	5000g	kg	40
4	Morszczuk filet b/s SHP mrożony, przekładany folią, bez glazury	7000g	kg	100
5	Łosoś norweski filet SHP mrożony ze skórą bez ości, do 3% glazury	1500g	kg	50
6	Tuńczyk kawałki w sosie własnym 1000g-2000g	1000g	kg	20

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

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

Lp.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Kluski na parze	400g/ 9szt.	opak.	900
2	Pierogi z kapustą i pieczarkami. Farsz: kapusta kiszona 85%, pieczarki 10%, cebula 3%, sól, pieprz.		kg	70
3	Pierogi z mięsem. Farsz: mięso wieprzowe 90%, cebula 3%, sól, pieprz.		kg	200
4	Pierogi z serem. Farsz: twaróg półtłusty 95%, cukier, cukier waniliowy.		kg	150
5	Pierogi ruskie. Farsz: ziemniaki 85%, twaróg półtłusty 10%, cebula 3%, sól, pieprz.		kg	150
6	Krokiety z mięsem. Farsz: mięso wieprzowe 90%, cebula 3%, sól, pieprz.		kg	70
7	Naleśniki z szpinakiem i twarogiem. Farsz: szpinak 45%, twaróg 45%, przyprawy.		kg	70
8	Pyzy z mięsem. Farsz: mięso wieprzowe 90%, cebula 3%, sól, pieprz.		kg	70
9	Naleśniki z serem. Farsz: twaróg sernikowy 95%, cukier.		kg	200
10	Naleśniki z dżemem. Farsz: dżem owocowy min. 90% owoców.		kg	150
11	Placki ziemniaczane		kg	70
12	Kluski śląskie		kg	150

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem 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 tj. **poniedziałek, wtorek, środa, piątek**, w godzinach **od 7:00 do 8:30**.

Część 2: MIĘSO DROBOWE: 3 razy w tygodniu tj. **poniedziałek, wtorek, środa**, w godzinach **od 7:00 do 8:30**.

Część 3: NABIAŁ: 3 razy w tygodniu - konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy, w godzinach **od 7:00 do 8:30**.

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

Część 5: MROŻONKI: 3 razy w tygodniu - konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy, w godzinach **od 7:00 do 8:30**.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 3 razy w tygodniu - konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy, w godzinach **od 7:00 do 9:00**.

Część 7: JAJA: 3 razy w tygodniu - konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy, w godzinach **od 7:00 do 8:30**.

Część 8: PIECZYWO: 2 razy w tygodniu - konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy, w godzinach **od 7:00 do 8:30**.

Część 9: RYBY: 2 razy w tygodniu – tj. **wtorek, czwartek**, w godzinach **od 7:00 do 10:00**.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 5 razy w tygodniu, w godzinach **od 7:00 do 9:00**.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

5. Miejscem dostawy będzie: **Szkoła Podstawowa nr 1 w Mikołowie, ul. Konstytucji 3 Maja 20, 43-190 Mikołów.**

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

7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

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

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

11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Joanna Pachut, e-mail: intendent@sp1.mikolow.eu, sekretariat@sp1.mikolow.eu.

12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.

14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:

a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),

b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,

c) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),

- d) Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),
- e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),
- f) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn. zm.),
- g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn. zm.),
- h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29 z późn. zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn. zm.),
- i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczy w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),
- j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
- k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,
- l) Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),
- m) Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),
- n) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z późn. zm.),
- o) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).
23. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.
24. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.
25. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
26. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).
27. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
28. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

29. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

30. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.