

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Schab bez kości	kg	200
2	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	400
3	Szynka wieprzowa bez kości	kg	400
4	Polędwiczki wieprzowe	kg	100
5	Mięso wołowe udziec	kg	150
6	Szponder wołowy	kg	100
7	Boczek wędzony	kg	20
8	Kiełbasa cienka wieprzowa (min. 80% zawartości mięsa)	kg	120
9	Kiełbasa cienka drobiowa (min.80% zawartości mięsa)	kg	100
10	Kiełbaski drobiowe (min 90% zawartości mięsa)	kg	25
11	Parówki 100% szynki	kg	40
12	Polędwica drobiowa	kg	20
13	Szynka wieprzowa (min 80% zawartości mięsa)	kg	30

14	Polędwica wieprzowa	kg	15
15	Pasztet wieprzowy (min.80% zawartości mięsa)	kg	10
16	Pasztet drobiowy (min.80% zawartości mięsa)	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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Filet z piersi indyka	kg	300
2	Skrzydło z indyka	kg	250
3	Szyja z indyka	kg	250
4	Korpusy z kurczaka	kg	100
5	Udziec z kurczaka	kg	120
6	Podudzie z kurczaka	kg	230
7	Filet z piersi kurczaka	kg	600
8	Udło z kurczaka	kg	200

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser topiony, masło klarowane.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Mleko 2% karton	litr	300
2	Mleko 3,2% karton	litr	700
3	Jogurt naturalny 2% wiaderko	litr	250
4	Jogurt owocowy 150g	szt.	600
5	Śmietana 12% 400g	szt.	120
6	Śmietanka 30% 500g	szt.	40
7	Masło ekstra 82% tłuszczu 200g	szt.	350
8	Maślanka naturalna karton	litr	100
9	Kefir butelka	litr	100
10	Ser twaróg półtłusty krajanka	kg	250
11	Ser twaróg półtłusty wiaderko	kg	60
12	Ser mozzarella w zalewie 125g	szt.	120
13	Ser żółty twardy gouda plastry 500g	szt.	80
14	Ser feta 200g	szt.	50
15	Ser żółty twardy ementaler	kg	10
16	Serek topiony naturalny 200g	szt.	100

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Marchew	kg	600
2	Pietruszka korzeń	kg	300

3	Seler korzeń	kg	280
4	Por	szt.	240
5	Pietruszka natka	pęcz.	450
6	Koperek zielony	pęcz.	450
7	Cebula biała	kg	100
8	Cytryna	kg	100
9	Ziemniaki	kg	8000
10	Ziemniaki młode	kg	2000
11	Buraczki czerwone	kg	180
12	Kapusta biała	kg	350
13	Kapusta czerwona	kg	200
14	Kapusta pekińska	szt.	250
15	Kapusta kiszona	kg	600
16	Kapusta młoda	szt.	60
17	Ogórki kiszone	kg	200
18	Ogórki zielone	kg	400
19	Papryka czerwona	kg	140
20	Papryka zielona	kg	30
21	Papryka żółta	kg	30
22	Pieczarki	kg	100
23	Szczypiorek	pęcz.	30
24	Cebulka zielona	pęcz.	30
25	Pomidory	kg	130
26	Pomidory malinowe	kg	100
27	Rzodkiewka	pęcz.	100
28	Sałata	szt.	140
29	Sałata lodowa	szt.	70
30	Cukinia	kg	70
31	Botwinka	pęcz.	80
32	Kalafior	szt.	150
33	Brokuł	szt.	100
34	Czosnek polski	szt.	50
35	Jabłka	kg	1000
36	Gruszki	kg	100
37	Mandarynki	kg	250
38	Pomarańcze	kg	150
39	Kiwi	szt.	500
40	Melon żółty	szt.	20
41	Porzeczka czerwona	kg	10
42	Winogrona żółte bez pestek	kg	150
43	Winogrona różowe bez pestek	kg	150
44	Nektarynki	kg	50

45	Brzoskwinie	kg	50
46	Truskawki	kg	50
47	Banany	kg	400
48	Arbuz	kg	20
49	Borówka amerykańska	kg	5
50	Śliwki	kg	40

Część 5: MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Kalafior	kg	125
2	Brokuły	kg	125
3	Szpinak prasowany	kg	100
4	Fasolka szparagowa cięta zielona	kg	100
5	Fasolka szparagowa cięta żółta	kg	100
6	Marchew z groszkiem	kg	100
7	Marchewka mini	kg	80
8	Groszek zielony	kg	75
9	Mieszanka warzyw 7 składnikowa	kg	150
10	Mieszanka warzyw wiosenna	kg	120
11	Mieszanka kompotowa	kg	300
12	Truskawka	kg	150
13	Jagoda	kg	30
14	Malina	kg	30

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

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

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Makarony- świderki z pszenicy durum 5 kg	szt.	70
2	Makarony-kokardki z pszenicy durum 5kg	szt.	20
3	Makarony-rurki z pszenicy durum 5kg	szt.	20
4	Makarony-muszelki z pszenicy durum 5kg	szt.	20
5	Makarony-wstążki z pszenicy durum 5kg	szt.	20
6	Makarony-spaghetti z pszenicy durum	kg	150
7	Makarony-kolorowy z pszenicy durum 5kg	kg	16
8	Makarony-łazanki z pszenicy durum 5kg	szt.	20
9	Makarony-zacierka	kg	80
10	Makarony-nitka z pszenicy durum 5kg	szt.	10
11	Makarony-ryżowy	kg	5
12	Kasza gryczana całe ziarna	kg	200
13	Kasza kuskus	kg	5
14	Kasza jaglana	kg	5
15	Kasza jęczmienna gruba perłowa	kg	200
16	Kasza pęczak	kg	100
17	Kasza manna	kg	20
18	Ryż biały	kg	300
19	Ryż parboiled	kg	100

20	Skrobia ziemniaczana	kg	30
21	Cukier	kg	150
22	Płatki owsiane	kg	30
23	Płatki kukurydziane bez dodatku cukru	kg	30
24	Musli śniadaniowe bez dodatku cukru	kg	10
25	Musli śniadaniowe z owocami bez dod. cukru	kg	10
26	Mąka pszenna poznańska typ 500	kg	200
27	Bułka tarta	kg	80
28	Biszkopty 500g	szt.	30
29	Wafle ryżowe naturalne 250g	szt.	100
30	Kakao naturalne 200g	szt.	20
31	Herbata czarna 200 g	szt.	10
32	Herbata owocowa 50g 100 % susz owoców	szt.	35
33	Herbata ziołowa 50g 100% susz ziół	szt.	35
34	Kawa zbożowa inka 150g	szt.	30
35	Miód pszczeni wielokwiatowy 900g	kg	15
36	Musztarda sarepska 350g	szt.	10
37	Woda mineralna 250ml	szt.	1000
38	Koncentrat pomidorowy 30% 200g	szt.	100
39	Pomidory suszone w oleju 350g	szt.	20
40	Pasata pomidorowa 500g	szt.	100
41	Żurek biały zakwas 500g	szt.	45
42	Żurek śląski zakwas 500g	szt.	45
43	Kukurydza konserwowa 400g	szt.	100
44	Fasola czerwona konserwowa 400g	szt.	100
45	Fasola biała konserwowa 400g	szt.	100
46	Groszek zielony konserwowy 400g	szt.	30
47	Ananas w plastrach 500g	szt.	50
48	Brzoskwinie połówki konserwowe 500g	szt.	50
49	Fasola Jaś	kg	50
50	Migdały płatki 200g	szt.	30
51	Rodzynki 500g	szt.	30
52	Woda mineralna 5l	szt.	500
53	Dżem truskawkowy 100% owoców 300g	szt.	50
54	Dżem wiśniowy 100% owoców 300g	szt.	25
55	Dżem z owoców leśnych 100% owoców 300g	szt.	25
56	Kompot truskawkowy 900g	szt.	100
57	Kompot wiśniowy 900g	szt.	100
58	Kompot agrestowy 900g	szt.	50
59	Kompot czarna porzeczka 900g	szt.	50
60	Pieprz czarny 900g	szt.	3
61	Pieprz ziołowy 600g	szt.	2

62	Ziele angielskie 500g	szt.	6
63	Liść laurowy 70g	szt.	6
64	Bazylia suszona 360g	szt.	3
65	Oregano suszone 250g	szt.	3
66	Majeranek suszony 150g	szt.	5
67	Tymianek suszony 440g	szt.	3
68	Zioła prowansalskie 460g	szt.	3
69	Papryka czerwona słodka 700g	szt.	6
70	Lubczyk 120g	szt.	6
71	Przyprawa curry 900g	szt.	2
72	Cynamon 500g	szt.	2
73	Wiórki kokosowe 200g	szt.	20
74	Pomidory w puszcze całe bez skórek 2500g	szt.	70
75	Groch łuskany połówki	kg	40
76	Soczewica czerwona połówki	kg	30
77	Pestki dyni łuskane	kg	5
78	Siemię lniane 400g	szt.	5
79	Słonecznik łuskany	kg	6
80	Olej rzepakowy 100% 1l z pierwszego tłoczenia	szt.	20
81	Olej rzepakowy 100% 3l z pierwszego tłoczenia	szt.	70
82	Oliwa z oliwek ekstra vergin 500ml	szt.	10
83	Ocet jabłkowy kwasowość 6% 500ml	szt.	10
84	Sól kamienna	kg	80
85	Kuleczki śniadaniowe czekoladowe bez dod. cukru	kg	10
86	Płatki śniadaniowe z miodem bez dod. cukru	kg	10
87	Herbatniki 100g	szt.	40
88	Granola śniadaniowa bez dodatku cukru	kg	10
89	Kecup łagodny 250g bez dod. octu spirytusowego	szt.	25

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	4.	5.
1	Jaja klasa L	szt.	8000

CZĘŚĆ 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Bułka pszenna duża 80g	szt.	200
2	Bułka pszenna mała 50g	szt.	500
3	Bułka grahamka 50g	szt.	1000
4	Bulka maślana 50g	szt.	250
5	Rogal maślany 100g	szt.	150
6	Chleb pszenny duży 900g	szt.	160
7	Chleb pełnoziarnisty 500g	szt.	40
8	Chleb razowy 400g	szt.	40
9	Chleb wieloziarnisty 500g	szt.	250
10	Chleb żytni 400g	szt.	40
11	Bułka paryska	szt.	60
12	Chałka	szt.	25
13	Drożdżówka	szt.	150

Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

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

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Filet z dorsza bez skóry bez glazury	kg	300
2	Filet z miruny bez skóry bez glazury	kg	400
3	Filet z mintaja bez skóry bez glazury	kg	100

4	Paluszki rybne 100% z mintaja	kg	120
5	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym 170g	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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Krokiety z mięsem i kapustą	kg	40
2	Pierogi z mięsem	kg	80
3	Pierogi z truskawkami	kg	80
4	Pierogi ruskie	kg	80
5	Gołąbki z mięsem i ryżem	kg	100
6	Kluski na parze	400g/9szt.	220
7	Blat naleśnika	szt.	960

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: 5 razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 3 razy w tygodniu – (poniedziałek, wtorek, środa), w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 3: NABIAŁ: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **5** razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 5: MROŻONKI: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa), w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **2** razy w tygodniu – (wtorek, czwartek), w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 7: JAJA: **1** raz w tygodniu – (konkretny dzień dostawy zostanie ustalony na etapie realizacji umowy), w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 9: RYBY: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa), w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): **1** raz w miesiącu - (konkretny dzień dostawy zostanie ustalony na etapie realizacji umowy), w godzinach od 6:00 do 8:00

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesyłanym 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 6 w Mikołowie, ul. Gliwicka 299, 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 Krystyna Grymel e-mail: intendent@sp6.mikolow.eu, sekretariat@sp6.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.