Załącznik nr 1 SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

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 bladoróżowa 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.	Antrykot wołowy	kg	50
2.	Boczek wędzony, parzony	kg	115
3.	Łopatka wieprzowa b/k	kg	60
4.	Karkówka wieprzowa b/k	kg	340
5.	Wołowina bez kości, górnozrazowa	kg	310
6.	Schab wieprzowy b/k	kg	80
7.	Kości wieprzowe schabowe	kg	65
8.	Żeberka wieprzowe paski	kg	250
9.	Szynka parzona (nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu), bez sztucznych konserwantów, barwników, dodatków do żywności	kg	6
10.	Szponder wołowy	kg	170
11.	Parówki cienkie 80% mięsa z szynki	kg	230
12.	Kiełbasa biała parzona z mięsa wieprzowego min. 75%	kg	50
13.	Kiełbasa z mięsa wieprzowego min. 84% - śląska	kg	45

Część 2: DRÓB

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

- 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.	Filet drobiowy bez skóry	kg	120
2.	Filet z indyka bez skóry	kg	150
3.	Wątróbka drobiowa	kg	80
4.	Podudzie z kurczaka	kg	170
5.	Udka z kurczaka	kg	70
6.	Kurczak tuszka świeży bez podrobów	kg	350

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

• Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone 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, 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	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Mleko UHT 3,2 % możliwość ponownego zamknięcia	l	1300
2.	Mleko świeże pasteryzowane 3,2% luz	l	6500
3.	Śmietana kwaśna 18%, bez dodatków i konserwantów 400 g	szt.	650
4.	Śmietana 40%, bez dodatków i konserwantów 400 g	szt.	630
5.	Masło extra zawartość tłuszczu minimum 82%	kg	500
6.	Twaróg biały krajanka, półtłusty, bez dodatków i konserwantów, op. pergamin, folia	kg	560
7.	Ser żółty salami baton folia	kg	100
8.	Jogurt naturalny bez mleka w proszku, bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowo-fruktozowego, 400 g	szt.	500
9.	Serek waniliowy homogenizowany 125 g	szt.	500

Część 4: WARZYWA, OWOCE, JAJA

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

03142500-3 – jaja

- 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 więdnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, 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.
- 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.	Ziemniaki jadalne	kg	4300
2.	Buraki czerwone gat. I	kg	430
3.	Cebula gat. I	kg	200
4.	Cebula czerwona	kg	95
5.	Czosnek główka	szt.	530
6.	Kapusta biała główka	szt.	200
7.	Kapusta pekińska, główka, gat. I	kg	40
8.	Kapusta biała kiszona	kg	370
9.	Kapusta czerwona główka gat. I	kg	150
10.	Kalarepa z liśćmi, gat.1	szt.	80
11.	Koperek zielony, świeży, pęczek	szt.	600
12.	Marchew korzeń, gat. I	kg	1100
13.	Ogórek zielony świeży, gat. I	kg	290
14.	Papryka czerwona świeża, gat. I	kg	160
15.	Pietruszka korzeń gat. I	kg	380
16.	Nać pietruszki, pęczek	szt.	450
17.	Pomidor gat. I	kg	160
18.	Por świeży, gat. I	szt.	780
19.	Rzodkiewka pęczek, gat. I świeże,	szt.	400
20.	Sałata masłowa, gat. I	szt.	300
21.	Seler korzeń gat. I	kg	540
22.	Szczypiorek gat. I, pęczek	szt.	580
23.	Ogórki kwaszone	kg	270
24.	Banan żółty, gat. I	kg	790
25.	Arbuz	kg	100
26.	Cytryna, gat. I	kg	150
27.	Gruszka, gat. I	kg	550
28.	Jabłko krajowe, gat. I	kg	1330
29.	Kiwi, gat. I	kg	200
30.	Mandarynka gat. I	kg	440
31.	Brzoskwinia gat. I	kg	60
32.	Pomarańcza gat. I	kg	400
33.	Śliwka gat. I	kg	330
34.	Borówka, gat. I	kg	200
35.	Ananas, gat. I	szt.	250
36.	Melon żółty	szt.	250
37.	Orzechy włoskie łuskane	kg	4
38.	Ziarno słonecznika łuskane	kg	20
39.	Ziarno dyni łuskane	kg	20
40.	Fasola Piękny Jaś	kg	50
41.	Groch połówki	kg	45
42.	Morela suszona	kg	3
43.	Śliwka suszona	kg	5
44.	Rodzynki suszone	kg	6
45.	Żurawina suszona	kg	3

46.	Malina świeża gat.1	kg	50
47.	Truskawka świeża gat.1	kg	100
48.	Jaja kurze, świeże, rozm. M z chowu ściółkowego/ wolny wybieg	szt.	8500

Część 5: MROŻONKI, RYBY

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

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

ryb,

• 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.

• Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego.

• Łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry.

• Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.

• Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF.

• Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Brokuły mrożone różyczki opak.2,5 kg	szt.	90
2.	Bób drobny opak. 1 kg	szt.	25
3.	Brukselka opak. 2,5 kg	szt.	12
4.	Fasolka szparagowa zielona cięta opak. 2,5 kg	szt.	40
5.	Groszek zielony mrożony opak. 2,5 kg	szt.	25
6.	Kalafior różyczki mrożony opak.2,5 kg	szt.	130
7.	Kalafior romanesco różyczki opak. 2,5 kg	szt.	30

8.	Mieszanka warzywna 2,5-skł. (brokuł, kalafior, marchewka) opak. 3 kg	szt.	70
9.	Marchew paryska - kulki opak. 2,5 kg	szt.	50
10.	Szpinak drobno krojony- brykiet opak. 2,5 kg	szt.	7
11.	Mieszanka jarzynowa 7 składnikowa opak. 2,5 kg	szt.	35
12.	Dynia kostka opak. 2,5 kg	szt.	25
13.	Malina cała opak. 2,5 kg	szt.	35
14.	Mieszanka kompotowa (owocowa), opak. 2,5 kg	szt.	70
15.	Truskawki bez szypułek opak. 2,5 kg	szt.	50
16.	Wiśnie mrożone drylowane 2,5 kg	szt.	35
17.	Miruna filet mrożony, bez skóry 0% glazury	kg	180
18.	Łosoś filet bez skóry norweski 0% glazury	kg	100
19.	Dorsz filet, bez skóry 0% glazury	kg	180
20.	Cukinia drobna kostka (Brunoise) opak. 2,5 kg	szt.	8
21.	Kalafior -drobna kostka (Brunoise) opak. 2,5 kg	szt.	5
22.	Jagoda opak. 2,5 kg	szt.	24
23.	Kukurydza ziarno opak. 2,5 kg	szt.	5
24.	Papryka kolorowa paski opak. 2,5 kg	szt.	60
25.	Puree z dyni opak. 2,5 kg	szt.	15
26.	Puree z selera opak. 2,5 kg	szt.	17
27.	Puree z zielonego groszku opak. 2,5 kg	szt.	15
28.	Bataty kostka opak. 2,5 kg	szt.	30
29.	Śliwka bez pestki opak. 2,5 kg	szt.	6
30.	Groszek cukrowy młody 2,5 kg	szt.	15
31.	Fasolka szparagowa żółta cięta opak.2,5kg.	Szt.	20

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

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

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor 100% durum).
- 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	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Ananas kawałki w puszce 565 g	szt.	55
2.	Brzoskwinie w puszce 820 g	szt.	60
3.	Galaretka wiśniowa 71 g	szt.	140
4.	Galaretka truskawkowa 71 g	szt.	140
5.	Groszek konserwowy 400 g	szt.	85
6.	Kukurydza konserwowa 400 g	szt.	80
7.	Herbata czarna expresowa 100 szt. x 2g	szt.	10
8.	Pomidory w puszce krojony bez skóry 2,55 kg	szt.	110
9.	Szczaw siekany 300 g	szt.	250
10.	Bazylia suszona 250 g	szt.	5
11.	Dżem czarna porzeczka 100 % owoców 210 g	szt.	120
12.	Dżem brzoskwinia 100 % owoców 210 g	szt.	120
13.	Dżem truskawka 100 % owoców 210 g	szt.	120
14.	Dżem wiśnia 100 % owoców 210 g	szt.	120
15.	Koncentrat pomidorowy 950 g	szt.	170
16.	Płatki owsiane górskie 400 g	szt.	150
17.	Płatki gryczane 400 g	szt.	80
18.	Płatki jaglane 400 g	szt.	80
19.	Płatki żytnie 400 g	szt.	80
20.	Pieprz ziołowy mielony 600 g	szt.	36
21.	Proszek do pieczenia 30 g	szt.	50
22.	Kakao naturalne 150 g	szt.	170
23.	Ciecierzyca konserwowa 400 g	szt.	125
24.	Ryż biały 1 kg	kg	160
25.	Kasza gryczana	kg	70
26.	Kasza pęczak	kg	80
27.	Kasza jęczmienna	kg	60
28.	Kasza jaglana	kg	20

29.	Kasza kus kus	kg	50
30.	Curry żółte 900 g	szt.	2
31.	Cynamon 320 g	szt.	5
32.	Cząber suszony 260 g	szt.	3
33.	Drożdże suche 7 g	szt.	160
34.	Gałka muszkatołowa mielona 800 g	szt.	1
35.	Żurek staropolski butelka 0,5 l	szt.	150
36.	Mąka pszenna typ 450	kg	380
37.	Mąka gryczana	kg	10
38.	Mąka ziemniaczana	kg	90
39.	Mąka żytnia razowa	kg	40
40.	Mąka jaglana	kg	20
41.	Mąka kukurydziana	kg	10
42.	Herbata expresowa owocowa 20 szt. x 2,7g	szt.	240
43.	Herbata expresowa rumianek 20 szt. x 1,5 g	szt.	60
44.	Herbata expresowa mięta 20 szt. x 1,5 g	szt.	60
45.	Herbata expresowa lipa 20 szt. x 1,5 g	szt.	50
46.	Herbata expresowa pokrzywa 20 szt. x 1,5 g	szt.	50
47.	Sól jodowana	kg	50
48.	Goździk 650 g	szt.	1
49.	Kaszka kukurydziana 400 g	szt.	60
50.	Kawa zbożowa Anatol 84 g	szt.	240
51.	Kminek cały 1 kg	szt.	2
52.	Kurkuma 350 g	szt.	4
53.	Liść laurowy 80 g	szt.	12
54.	Lubczyk otarty 120 g	szt.	35
55.	Majeranek otarty 150 g	szt.	30
56.	Makaron gwiazdka drobna	kg	27
57.	Makaron kokardka	kg	50
58.	Makaron kolanko	kg	24
59.	Makaron łazanki	kg	33
60.	Makaron pene rurka pełnoziarnisty	kg	100
61.	Makaron spaghetti	kg	95
62.	Makaron świderek	kg	50
63.	Makaron krajanka do rosołu	kg	30
64.	Cukier puder 400 g	szt.	6
65.	Cukier trzcinowy	kg	38
66.	Cukier waniliowy z prawdziwą wanilią 10 g	szt.	700
67.	Czekolada z orzechami z okienkiem 100 g	szt.	180
68.	Jajko z niespodzianką 25 g	szt.	180
69.	Pieprz czarny mielony	Kg.	2
70.	Miód 1,2 kg	szt.	200
71.	Musztarda łagodna 185 g	szt.	100
72.	Ocet jabłkowy 0,5 l	szt.	70
73.	Olej kujawski 1 l	szt.	450
74.	Oliwa z oliwek 750 ml	szt.	24
75.	Oregano 200 g	szt.	5
76.	Papryka czerwona mielona słodka 800 g	szt.	6

77.	Papryka czerwona mielona wędzona 800 g	szt.	2
78.	Sezam ziarno 300 g	szt.	4
79.	Soczewica gotowana na parze 425 ml	szt.	120
80.	Soda oczyszczona 70 g	szt.	10
81.	Tuńczyk kawałki w oleju roślinnym 170 g	szt.	300
82.	Pomidor suszony w oleju 270 gr.	Szt.	8
83.	Woda niegazowana 5 l	szt.	50
84.	Zioła prowansalskie 300 g	szt.	3
85.	Ziele angielskie 600 g	szt.	4
86.	Kaszka manna 400 g	szt.	20

CZĘŚĆ 7: 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 nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, nie gumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Chleb zwykły krojony 600 g - mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć).	szt.	600
2.	Chleb żytni krojony 500 g- mąka żytnia, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć).	szt.	600
3.	Chleb graham krojony 500 g- mąka graham 1850, mąka pszenna, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć).	szt.	1150
4.	Chleb pełnoziarnisty krojony 500 g mąka pszenna typ 750, woda, drożdże, sól, płatki żytnie, ziarno słonecznika, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć).	szt.	600
5.	Bułka tarta 0,5 kg	szt.	130

6.	Bułka śniadaniowa duża 80 g - mąka pszenna, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć).	szt.	1420
7.	Rogal paluch 100g- mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć).	szt.	1100

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy **telefonicznie lub drogą elektroniczną ma adres e-mail** zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy, 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: **min.1** raz w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 14:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: min.**1** raz w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 14:00.

Część 3: NABIAŁ: **5** razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 7:00.

Część 4: WARZYWA, OWOCE, JAJA: **2-3** razy w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI I RYBY: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 12:00.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 1 raz w tygodniu – w godzinach od 6:30 do 14:00.

Część 7: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30.

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

5. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole im. Cz. Janczarskiego w Sławie ul. Sportowa 7, 67-410 Sława.
6. Zamawiający potwierdzi na piśmie 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: Renata Szunejko.
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 pożn. 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 protokole 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 protokole reklamacyjnym.