

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WĘDLINY**

15113000-3 – wieprzowina

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 blad różowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz białon np. schab b/k. Wędliny, szynki i 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	250
2.	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	950
3.	Karczek wieprzowy bez kości	kg	480
4.	Kości wieprzowe, kości ze schabu	kg	150
5.	Kiełbasa podwawelska (min. 75% mięsa)	kg	100
6.	Kiełbasa biała parzona (min. 70% mięsa wieprzowego)	kg	40
7.	Polędwica sopocka (min. 70% mięsa wieprzowego)	kg	30
8.	Boczek wędzony surowy	kg	350
9.	Kiełbasa do przygotowania na grillu (bez względu na nazwę)	kg	270
10.	Kiełbasa kminkowa (min. 70% mięsa)	kg	15
11.	Metka łososiowa paczkowana 150g-200g	kg	15
12.	Metka cebulowa paczkowana 150g-200g	kg	40
13.	Salami	kg	25

14.	Kości wołowe	kg	20
15.	Kaszanka w jelicie cienkim tzw. krupniok (150-200 g)	kg	170
16.	Kiełbasa szynkowa (min. 70% mięsa)	kg	25
17.	Ozory wieprzowe	kg	160
18.	Polędwica łososiowa (min. 75% mięsa)	kg	30
19.	Parówki wieprzowe grube (min. 75% mięsa)	kg	40
20.	Paszтетowa zwykła - paczkowana 150g-200g	kg	30
21.	Salceson włoski	kg	25
22.	Szynka gotowana (min. 76% mięsa)	kg	15
23.	Szynka konserwowa (min. 80% mięsa)	kg	45
24.	Kiełbasa żywiecka	kg	25
25.	Serca wieprzowe	kg	75
26.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	20

Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

15131135-0 – wędliny 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 blad różowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości - świeże	kg	750
2.	Korpusy drobiowe - świeże	kg	150
3.	Polędwica drobiowa (min. 70% mięsa)	kg	20
4.	Serdelki drobiowe	kg	45
5.	Szynka z drobiu (min. 80% mięsa)	kg	8
6.	Udka z kurczaka - świeże	kg	380
7.	Udziec z indyka ze skórą i kością - świeży	kg	210
8.	Wątróbka drobiowa - świeża	kg	220

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	wielkość opakowania/ waga	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Jogurt naturalny kubek	400 g*	szt.	45
2.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	200 g	szt.	900
3.	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy	125 g*	szt.	280
4.	Kefir 2%	250 g	szt.	1250
5.	Mleko 3,2% karton	1 litr	szt.	180
6.	Ser topiony porcjowany- krążek	140g*	szt.	65
7.	Twaróg sernikowy mielony o minimum zawartości tłuszczu 4 % -wiaderko	1kg	szt.	30
8.	Serek wiejski naturalny	200g	szt.	245
9.	Ser twardy żółty typu gouda-pełnotłusty		kg	60
10.	Śmietana 18% - kubek	0,33 ml	szt.	800
11.	Twaróg półtłusty - termin przyd. do spoż. 5dni	250 g*	szt.	380
12.	Śmietana UHT 30%	330g	szt.	30
13.	Śmietana 36%	500ml	szt.	10
14.	Ser kanapkowy (różne smaki)	100g	szt.	210

*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: 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 więdnienia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciate, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Burak czerwony (korzeń)	kg	350
2.	Cebula	kg	150
3.	Czosnek polski główka	szt.	200
4.	Kapusta pekińska	kg	120
5.	Kapusta biała (główka)	kg	450
6.	Kapusta biała młoda	szt.	40
7.	Kapusta czerwona	kg	430
8.	Koperek zielony pęczek	szt.	1100
9.	Marchew korzeń	kg	240
10.	Ogórek zielony	kg	280
11.	Pieczarki	kg	240
12.	Pietruszka korzeń	kg	50
13.	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	1100
14.	Pomidory	kg	220
15.	Sałata zielona	szt.	160
16.	Seler korzeń	kg	50
17.	Jabłka	kg	120
18.	Papryka zielona	kg	20
19.	Kapusta kiszona	kg	460
20.	Ogórek kiszony	kg	260
21.	Ogórek konserwowy - 0,9 - 1 litr	szt.	280
22.	Ziemniak jadalny młody I gatunek przekrój od 4 cm do 7 cm (VI-VIII) – odmiana typu VINETA (12,7% skrobi, skórka bulw żółta, lekko chropowata, barwa miąższu lekko żółta, miąższ po ugotowaniu lekko się rozsypuje)	kg	1800
23.	Papryka czerwona	kg	100
24.	Ziemniaki jadalne I gatunek-przekrój od 4 do 7 cm – odmiana typu VINETA (12,7% skrobi, skórka bulw żółta, lekko chropowata, barwa miąższu lekko żółta, miąższ po ugotowaniu lekko się rozsypuje)	kg	4500
25.	Śliwka suszona	kg	5
26.	Owoce suszone	kg	2
27.	Szczypiorek (pęczek)	szt.	80

28.	Rzodkiewka	szt.	60
29.	Cytryny	kg	10
30.	Cukinia	kg	40
31.	Por	szt.	65
32.	Papryka żółta	kg	15
33.	Kalarepa	szt.	40
34.	Botwinka-pęczek	szt.	40
35.	Cebula zielona dymka (pęczek)	szt.	20
36.	Pomarańcze	kg	10

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	150
2.	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	kg	200
3.	Groszek zielony mrożony	kg	150
4.	Kalafior mrożony	kg	400
5.	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	400
6.	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	200
7.	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	180
8.	Pierogi z mięsem	kg	360
9.	Knedle z owocami	kg	300
10.	Marchew kostka mrożona	kg	80
11.	Placki ziemniaczane	kg	280
12.	Pyzy z mięsem (min. zawartość farszu mięsnego 10%)	kg	360
13.	Włoszczyzna mrożona - paski	kg	800
14.	Truskawki mrożone	kg	2
15.	Pierogi ruskie	kg	350
16.	Uszka z kapustą i grzybami	kg	25
17.	Zupa jarzynowa 7 – składników mrożona	kg	400
18.	Jagody mrożone	kg	10

19.	Podgrzybek mrożony - kostka	kg	40
20.	Pierogi z serem	kg	360
21.	Wiśnie bez pestek - mrożone	kg	2

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

15200000-0 – ryby przetworzone i konserwowane

- 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	wielkość opakowania/ waga	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Cukier biały kryształ		kg	310
2.	Bazylia		kg	0,5
3.	Fasola Jaś średnia		kg	130
4.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki		kg	70
5.	Kasza gryczana		kg	40
6.	Kasza jęczmienna wiejska		kg	100

7.	Makaron – 2-jajeczny (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi)		kg	200
8.	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej		kg	15
9.	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	200
10.	Sól spożywcza, warzona, jodowana		kg	180
11.	Budyń śmietankowy lub waniliowy	40g*	szt.	40
12.	Kasza manna		kg	70
13.	Makaron typu nitka 2 -jajeczny	250g	szt.	350
14.	Makaron typu zacierka	250g	szt.	120
15.	Mąka pszenna typ 500		kg	220
16.	Brzoskwinie w syropie -puszka	820 ml*	szt.	20
17.	Chrzan tarty - słoik	190g*	szt.	130
18.	Czosnek granulowany		kg	23
19.	Zaprawa cytrynowa	500ml*	szt.	10
20.	Kasza bulgur		kg	40
21.	Dżem jednorazowy truskawkowy	25g*	szt.	490
22.	Bulion grzybowy w kostkach	6 szt. x 10g	szt.	20
23.	Passata	700g	szt.	60
24.	Sos ogrodowy - wiaderko	0,7kg	szt.	1
25.	Koncentrat pomidorowy 30%	1kg*	szt.	100
26.	Liście laurowe		kg	0,4
27.	Majeranek		kg	1
28.	Majonez	400g	szt.	140
29.	Kminek cały		kg	2
30.	Przyprawa do ziemniaków		kg	1
31.	Musztarda	200g*	szt.	130
32.	Ocet 10%	1 litr	szt.	18
33.	Papryka słodka mielona		kg	5
34.	Pieprz mielony		kg	8
35.	Przyprawa do potraw(warzywa suszone z solą)		kg	220
36.	Przyprawa do zup w płynie	1 litr	szt.	220
37.	Tymianek		kg	1
38.	Przyprawa do kurczaka		kg	3
39.	Syrop owocowy różne smaki	500 ml*	szt.	5
40.	Ziele angielskie		kg	0,4
41.	Przyprawa gyros		kg	1
42.	Margaryna mleczna o zawartości tłuszczu nie mniej niż 70%	250g	szt.	300
43.	Przyprawa curry		kg	0,5
44.	Olej rzepakowy	1 litr	szt.	460
45.	Smalec wieprzowy	200g	szt.	80
46.	Kukurydza -puszka	400g	szt.	24
47.	Pasztecik	130g*	szt.	210
48.	Fasola czerwona drobna		kg	80
49.	Szprot w oleju	170g	szt.	120
50.	Szprot w pomidorach	170g	szt.	100
51.	Mąka żurek grubomielona		kg	23

52.	Fasola biała drobna		kg	15
53.	Kawa rozpuszczalna zbożowa klasyczna (puszka)	200g	op.	10
54.	Sos sojowy	0,625 ml	szt.	1
55.	Groszek ptysiowy		kg	2
56.	Groszek konserwowy -puszka	400g	szt.	20
57.	Paprykarz szczeciński	152g*	szt.	210
58.	Soda oczyszczona	80g*	szt.	10
59.	Proszek do pieczenia	30g*	szt.	60
60.	Rosół z kury w kostkach	12 szt x10 g	szt.	12
61.	Rosół wołowy w kostkach	12szt x10 g	szt.	12
62.	Cukier puder	500g	szt.	4
63.	Ananas plastry w syropie - puszka	565g	szt.	6
64.	Papryka ostra		kg	2
65.	Papryka wędzona		kg	5
66.	Pomidory krojone -puszka	400g	szt.	20
67.	Woda mineralna gazowana	1500 ml	szt.	6
68.	Dżem truskawkowy	280g	szt.	24
69.	Kakao do wypieków extra ciemne	100g	szt.	4
70.	Galaretka truskawkowa, brzoskwiniowa, cytrynowa	75g*	szt.	60
71.	Mak suchy	200g	szt.	3
72.	Biszkopty okrągłe	250g	szt.	8
73.	Herbatniki	400g	szt.	6
74.	Ciasto francuskie	300g	szt.	16
75.	Cynamon mielony	20g*	szt.	20
76.	Kokos wiórki	200g	szt.	8
77.	Cukier waniliowy	16g*	szt.	24
78.	Ryż biały długoziarnisty	4x150g	szt.	6
79.	Ketchup	450g	szt.	10
80.	Drożdże tradycyjne świeże - kostka	100g	szt.	6
81.	Marmolada wieloowocowa	590 G	szt.	4
82.	Przyprawa do szarlotki	20g*	szt.	4
83.	Powidła śliwkowe	280g	szt.	8
84.	Kluski na parze	1kg*	szt.	50
85.	Żelatyna	50g*	szt.	5
86.	Herbata ekspresowa wieloowocowa - różne smaki	20 torebek*	op.	60
87.	Herbata ekspresowa zielona	20 torebek*	op.	3
88.	Herbata ekspresowa czarna	100 torebek*	op.	1
89.	Kawa rozpuszczalna (100% naturalnej kawy, intensywność średnia) - słoik	200g	op.	5
90.	Kawa mielona arabica (100% naturalnej kawy - intensywność średnia)	1000g	op.	45

*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 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 klasa M z chowu klatkowego	szt.	9000

CZĘŚĆ 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

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

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Chleb zwykły krojony (skład: mąka pszenna min. 60%, mąka żytnia min. 25%)	900g	szt.	760
2.	Bułka zwykła	90g	szt.	1700
3.	Pączek z dżemem	80-100g	szt.	35
4.	Chleb pełne żyto krojony (mąka żytnia z pełnego przemiału)	500g	szt.	20
5.	Bułka maślana	70g	szt.	280
6.	Bułka tarta		kg	200
7.	Kołocz z serem		kg	14
8.	Kołocz z makiem		kg	14
9.	Chleb wieloziarnisty krojony (skład: mąka pszenna, mąka żytnia, mąka jęczmienna słodowa z dodatkiem otręb pszennych, słonecznika, sezamu)	500g	szt.	20
10.	Chleb kresowy krojony (skład: mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny zakwas żytni, słonecznik, otręby żytnie, siemię lniane, sezam)	500g	szt.	20
11.	Bułka grahamka	50g	szt.	245

12.	Chleb żytni krojony (skład: mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny zakwas żytni, słonecznik, otręby żytnie, siemię lniane, sezam)	500g	szt.	20
13.	Chleb marchewkowy krojony (skład: mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny zakwas żytni, marchewka, sezam)	500g	szt.	20
14.	Chleb dworski krojony (skład: mąka żytnia, mąka pszenna z dodatkiem słonecznika, siemię lniane, otręby pszenne, sezam)	500g	szt.	20

Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

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

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

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Filet z miruny mrożony, glazura do 10%	kg	140
2.	Filety z makreli opiekane w zalewie octowej - wiaderko 3 kg	szt.	35
3.	Filet zapiekany z serem	kg	120

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, WĘDLINY: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 3: NABIAŁ: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 7: JAJA: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 9: RYBY: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy.

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: **Dzienny Dom Pomocy w Mikołowie, ul. Konstytucji 3 Maja 12, 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 Jolanta Szulc.

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. 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.).
22. 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.
23. 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.

24. 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.

25. 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.).

26. 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.

27. 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.

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

29. 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.