

Opis przedmiotu zamówienia

Część 1: RYBY I MROŻONKI

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,

Wymagania chemiczne oraz mikrobiologiczne dla filetów rybnych mrożonych mają być zgodne zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym. Ryby bez ości. Produkty w opakowaniach szczelnych, bez oznak otwierania, rozmrożenia czy uszkodzenia, oryginalne logo producenta na opakowaniu oraz data przydatności do spożycia, artykuły bez obcych ciał, niezbrylone, bez oznak pleśni, termin przydatności nie krótszy niż 3 miesiące od dnia dostawy.

lp	nazwa asortymentu	j.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Barszcz ukraiński	kg	50
2.	Brokuł mrożony	kg	50
3.	Bukiet warzyw	kg	100
4.	Filety rybne mrożone z brosmu, glazura max 5%, tafle przekładane folią, zapach charakterystyczny dla ryby, bez pozostałości wnętrzości, (kraj pochodzenia surowca inny niż Chiny i Rosja).	kg	100
5.	Filety rybne mrożone z dorsza, glazura max 5%, tafle przekładane folią, zapach charakterystyczny dla ryby, bez pozostałości wnętrzości, (kraj pochodzenia surowca inny niż Chiny i Rosja).	kg	100
6.	Filety rybne mrożone z mintaja, glazura max 5%, tafle przekładane folią, zapach charakterystyczny dla ryby, bez pozostałości wnętrzości, (kraj pochodzenia surowca inny niż Chiny i Rosja).	kg	100
7.	Filety rybne mrożone z miruny, glazura max 5%, tafle przekładane folią, zapach charakterystyczny dla ryby, bez pozostałości wnętrzości, (kraj pochodzenia surowca inny niż Chiny i Rosja).	kg	200
8.	Frytki do pieca	kg	60
9.	Kalafior mrożony	kg	60
10.	Mieszanka kompotowa	kg	200
11.	Mieszanka warzywna wieloskładnikowa	kg	100
12.	Mieszanka: kalafior, brokuł, marchew	kg	200
13.	Paluszki rybne z fileta 100% naturalne	kg	50
14.	Szpinak mrożony (może być w postaci bryłek mrożonych)	kg	50
15.	Truskawki mrożone	kg	50

16	Warzywa na patelnię z pieczarką	kg	60
17	Włoszczyzna mrożona	kg	250

Część 2: 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, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	5.
1.	Jogurt owocowy 50g	szt.	500
2.	Jogurt owocowy 100g	szt.	3000
3.	Jogurt owocowy 150g	szt.	1000
4.	Jogurt owocowy bez laktozy 100g	szt.	30
5.	Jogurt pitny 250ml	szt.	1000
6.	Jogurt naturalny (bez dodatku mleka w proszku, żelatyny) do 3% tłuszczu 150g	szt.	300
7.	Jogurt naturalny (bez dodatku mleka w proszku, żelatyny) 3% 350g	szt.	300
8.	Masło śmietankowe, zawartość tłuszczu minimum 82% op. 200g	kg	400
9.	Mleko spożywcze UHT 2% tłuszczu, w opakowaniu kartonowym lub PET 1 Litr	litr	3000
10.	Mleko spożywcze bez laktozy UHT 2-3,2% tłuszczu, w opakowaniu kartonowym lub PET 1 Litr	litr	30
11.	Mleko spożywcze UHT 3,2% tłuszczu, w opakowaniu kartonowym lub PET 1 Litr	litr	200
12.	Serek Monte wielopak (6 x 55g)	szt.	200
13.	Serek Danonek (4 x 50g)	szt.	300
14.	Serek homogenizowany różne smaki op. 150g	szt.	300
15.	Ser biały, twarogowy, mielony półtłusty, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, zawierający żywe kultury bakterii mlekowych, o zwartej konsystencji do serników, pierogów i naleśników, bez konserwantów, bez dodatku cukru.	kg	300
16.	Ser topiony kremowy typu „kielbaska” 100g, różne smaki	szt.	100

17.	Ser żółty , wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, zawierający żywe kultury bakterii mlekowych ,min. 23% tłuszczu w 100 g produktu	kg	180
8.	Ser żółty bez laktozy (n. Gouda i/lub Sokół)	kg	5
19.	Śmietana 12% tłuszczu do zup, sosów i sałatek, 150ml	szt.	150
20.	Śmietana 12% tłuszczu do zup, sosów i sałatek, 500ml	szt.	100
21.	Śmietana 18% tłuszczu do zup, sosów i sałatek 250ml	szt.	50
22.	Śmietana 18% tłuszczu do zup, sosów i sałatek 500ml	szt.	80
23.	Śmietana ukwaszona 18% tłuszczu 250ml	szt.	100
24.	Śmietana 30% tłuszczu 500ml	szt.	150
25.	Śmietana 36% tłuszczu 500ml	szt.	100

Część 3: MIĘSO, WĘDLINY

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

Wędliny najwyższej jakości, świeże, o czystej i suchej powierzchni, termin do spożycia nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego. Produkty w opakowaniach szczelnych, bez oznak otwierania czy uszkodzenia, oryginalne logo producenta na opakowaniu oraz data przydatności do spożycia, artykuły bez obcych ciał. Wędliny, szynki i kiełbasy - zawartość mięsa min. 70%, parówki zawartość mięsa min. 80%. Mięso najwyższej jakości, niemrożone i nierozmrażane, barwa i zapach charakterystyczne dla gatunku, dopuszczalna niewielka ilość naturalnej okrywy tłuszczowej, pochodzące z produkcji krajowej. Termin przydatności do spożycia dla mięsa świeżego - nie krótszy niż 5 dni.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Boczek wędzony, parzony bez żeberk	kg	30
2.	Boczek świeży	kg	20

3.	Karkówka wieprzowa chuda, bez kości	kg	60
4.	Karkówka wieprzowa z kością	kg	100
5.	Kiełbasa krakowska parzona	kg	20
6.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	20
7.	Kiełbasa szynkowa	kg	50
8.	Kiełbasa śląska	kg	100
9.	Kiełbasa zwyczajna	kg	30
10.	Kiełbasa żywiecka parzona	kg	20
11.	Kurczaki świeże, nieoblodzone	kg	250
12.	Łopátka wieprzowa bez kości, bez tłuszczu, bez skóry, duże porcje	kg	160
13.	Mięso gulaszowe chude	kg	100
14.	Mięso gulaszowe chude mielone	kg	220
15.	Mortadela	kg	50
16.	Parówki wieprzowe, cienkie, o zawartości mięsa nie mniej niż 80% z wykluczeniem mięsa odkostnionego mechanicznie	kg	150
17.	Pasztetowa Lux	kg	20
18.	Piersi z kurczaka świeże (filet)	kg	280
19.	Schab pieczony	kg	20
20.	Podudzia z kurczaka świeże	kg	40
21.	Polędwica drobiowa	kg	25
22.	Polędwica parzona	kg	25
23.	Polędwiczki wieprzowe surowe	kg	50
24.	Salami	kg	20
25.	Schab wieprzowy b/k, bez chrząstek	kg	200
26.	Schab z pieca	kg	50
27.	Serdelki	kg	60
28.	Szynka Królewiecka	kg	25
29.	Szynka wieprzowa gotowana, niemielona (zdatna do ruloników)	kg	50
30.	Udo z kurczaka świeże	kg	80
31.	Wołowina Extra bez kości (udziec wołowy)	kg	30
32.	Żeberka świeże (bez mostka)	kg	100
33.	Żołądki drobiowe	kg	60

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

Warzywa całe, zdrowe, czyste, świeże, jędrne, niezwiędnięte, bez zwłóknień, wolne od szkodników i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez pędów nasiennych, liściaste bez plam

i uszkodzeń. Owoce zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, jędrne, jednolite odmianowo, prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem, miąższ owoców soczysty, bez śladów pleśni, bez obcych zapachów i smaków, bez śladów przemrożenia będących efektem niewłaściwej temperatury przechowywania przed dostawą do przedszkola. 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.	arbuz słodki	kg	100
2.	banan (dojrzały, żółty bez przebarwień, bez obić, bez zgnieceń, bez pęknięć)	kg	500
3.	brokuł (1 szt=min.0,4kg)	szt.	100
4	brzoskwinia	kg	100
5	buraki	kg	200
6	cebula biała	kg	80
7	cebula czerwona	kg	20
8	cytryny	kg	150
9	czosnek główka ok 100g	szt.	100
10	dynia zwyczajna	szt.	20
11	fasola sucha, biała, drobna	kg	50
12	fasolka szparagowa zielona	kg	30
13	fasolka szparagowa żółta	kg	30
14	groch łuskany	kg	50
15	gruszki deserowe	kg	350
16	jabłka deserowe (lobo, cortland)	kg	1000
17	jabłka do przerobu, bez oznak zepsucia	kg	100
18	jaja kurze świeże klasa A	kg	7500
19	kalafior	szt.	100
20	kalarepa	szt.	100
21	kapusta biała	kg	100
22	kapusta biała młoda	szt.	100

23	kapusta czerwona	kg	50
24	kapusta kiszona w składzie bez octu/kwasu octowego	kg	200
25	kapusta pekińska	kg	200
26	kiwi	kg	50
27	koper świeży	pęczek	200
28	mandarynka	kg	200
29	marchew	kg	200
30	nektarynki	kg	120
31	ogórki kiszane (bez octu)	kg	200
32	ogórki małosolne	kg	30
33	ogórek gruntowy	kg	50
34	ogórek szklarniowy	kg	100
35	papryka świeża czerwona	kg	50
36	papryka świeża żółta, zielona	kg	30
37	pieczarka	kg	50
38	pietruszka korzeń	kg	20
39	pietruszka zielona natka	pęczek	200
40	pomarańcza	kg	300
41	pomidorki cocktailowe op. 250g	szt.	150
42	pomidor świeży bez pęknięć	kg	200
43	por	kg	20
44	rabarbar	kg	20
45	rzepa	kg	30
46	rzodkiewka 1 pęczek=ok. 0,15kg)	kg	150
47	sałata masłowa	szt.	150
48	sałata ozdobna	pęczek	30
49	seler korzeń	kg	10
50	szczypiorek (pęczek)	szt.	200
51	szparagi świeże	szt.	50
52	śliwka świeża	kg	250
53	truskawki	kg	150
54	winogrona mix	kg	200
55	włoszczyzna, ok 500g	pęczek	100
56	ziemniaki	kg	4500
57	ziemniaki młode	kg	1000

Część 5: 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 w opakowaniach szczelnych, bez oznak otwierania czy uszkodzenia, oryginalne logo producenta na opakowaniu oraz data przydatności do spożycia, artykuły bez obcych ciał, sypkie, niezbylone, nie zawilgocone, bez oznak pleśni. Przyprawy 100% naturalne. Produkty bez glutamianu sodu. Materiał opakowaniowy: kartony i torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Baton musli naturalny lub z dodatkiem owoców, bez konserwantów, cukier naturalny w postaci miodu	szt.	400
2	Biszkopty bez konserwantów 200g	szt.	250
3	Budyń bez cukru Cykoria 40g	szt.	700
4	Brzoskwinie puszka	szt.	30
5	Buraczki tarte (słoik) 900g	szt.	120
6	Chrupki kukurydziane 100g - opakowanie jednostkowe szczelnie zamknięte	szt.	200
7	Ciasteczka Be-Be 16g	szt.	2000
8	Ciastka Delicje luz	kg	15
9	Ciastka Rozetki z marmoladą luz	kg	40
10	Ciastka deserowe, kruche luz	kg	40
11	Ciastka w czekoladzie luz	kg	40
12	Ciastka z nadzieniem owocowym luz	kg	40
13	Ciastka Petit Beurre maślane 200g	szt.	200
14	Ciastka słomka ptysiowa	kg	20
15	Cukier kryształ biały, sypki 1kg	szt.	350
16	Cukier puder 400g	szt.	50

17	Cukier z wanilią 100g	szt.	120
18	Cukierki jogurtowe	kg	10
19	Cukierki krówki mleczne	kg	10
20	Cukierki Wedel	kg	10
21	Cukierki z nadzieniem owocowym	kg	10
22	Curry 100g	szt.	10
23	Cynamon mielony 100g	szt.	5
24	Czekolada mleczna 100g	szt.	540
25	Czosnek suszony - granulaty 100g	szt.	10
26	Drożdże świeże 100g	szt.	100
27	Drożdże suszone granulowane 10g	szt.	100
28	Dżem owocowy 100% owoców niskosłodzony bez konserwantów 280g	szt.	200
29	Biała fasola w puszcze - w zalewie konserwującej z soli i wody	szt.	20
30	Galaretka owocowa - o różnych smakach 100g	szt.	270
31	Gałka muskatołowa mielona 100g	szt.	5
32	Groszek konserwowy w puszcze, w zalewie konserwującej z soli i wody	szt.	50
33	Groszek z marchewką słoik 1000g	szt.	60
34	Groszek ptysiowy bez cukru na wagę	kg	5
35	Herbata ekspresowa wysokogatunkowa 100szt	szt.	100
36	Herbata owocowa, ekspresowa, naturalna (20szt/op.)	szt.	100
37	Kakao naturalne 100% 100g	szt.	150
38	Kasza gryczana 1kg	szt.	20
39	Kasza jaglana 1kg	szt.	15
40	Kasza jęczmienna 1kg	szt.	30
41	Kasza manna z ziarna pszenicy 400g	szt.	80
42	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna (kartonik)	szt.	120
43	Ketchup łagodny dla dzieci, bez konserwantów - wyprodukowany z 70 - 80 % koncentratu pomidorowego 500g	szt.	100
44	Kinder Bueno batonik	szt.	280
45	Kisiel bez cukru Cykoria 40g	szt.	500
46	Koncentrat z buraków ćwikłowych 100% bez konserwantów 500	szt.	30

	ml		
47	Koncentrat pomidorowy bez konserwantów 1000g	szt.	250
48	Konfitura Łowicz niskosłodzona 240 g	szt.	100
49	Kukurydza cukrowa w roztworze cukru i soli puszka 400g	szt.	50
50	Kurkuma 100%, mielona 100g	szt.	5
51	Kwasek cytrynowy do żywności 500g	szt.	4
52	Liść laurowy 100g	szt.	10
53	Lubczyk suszony 100g	szt.	5
54	Majeranek polski 100g	szt.	5
55	Majonez Pomorski 620g	szt.	50
56	Makaron fala 500g	szt.	150
57	Makaron muszelka 500g	szt.	150
58	Makaron gwiazdki 250g	szt.	150
59	Makaron nitka rosółowa 500g	szt.	150
60	Makaron pełnoziarnisty świderki 500g	szt.	120
61	Makaron świderki barwiony warzywami 500g	szt.	200
62	Makaron rurka 500g	szt.	100
63	Makaron literki/zwierzaczki 400g	szt.	70
64	Makaron penne z mąki durum 500g	szt.	50
65	Makaron spaghetti 500g	szt.	20
66	Makaron zacierka (mąka + woda) 250g	szt.	70
67	Makaron zacierka (mąka + woda + jaja) 250 g	szt.	70
68	Makreła wędzona, termin przydatności nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy)	kg	20
69	Marmolada 500g	szt.	20
70	Mąka pszenna Typ 500-550	kg	400
71	Mąka tortowa	kg	50
72	Mąka ziemniaczana	kg	10
73	Miód pszczele naturalny 1000 g	szt.	100
74	Mus owocowy - 100% owoców, op. 100g	szt.	1500
75	Musztarda sarepska, łagodna kubek 190g	szt.	150
76	Ocet 1l	szt.	20
77	Ocet winny jabłkowy 500ml	szt.	20

78	Olej rzepakowy 1l	szt.	200
79	Oliwa z oliwek Extra Vergin 500ml	szt.	15
80	Oregano suszone otarte 100g	szt.	5
81	Paluszki 300g	szt.	20
82	Papryka ostra mielona 100g	szt.	50
83	Papryka słodka mielona 100g	szt.	50
84	Pieprz cytrynowy 100g	szt.	50
85	Pieprz czarny mielony 100g	szt.	50
86	Pieprz młotkowany 100g	szt.	50
87	Pierniki luz	kg	10
88	Płatki kukurydziane o obniżonej zawartości soli i cukru 500g	szt.	100
89	Płatki czekoladowe 500g	szt.	30
90	Płatki miodowe 500g	szt.	30
91	Płatki owsiane błyskawiczne 100% 1kg	szt.	20
92	Proszek do pieczenia 30g	szt.	60
93	Przyprawa do kurczaka bez glutaminianu sodu 100g	szt.	50
94	Przyprawa do pizzy bez glutaminianu sodu 100g	szt.	10
95	Przyprawa do ryb bez glutaminianu sodu 100g	szt.	10
96	Ryż biały 1 kg	szt.	100
97	Ryż brązowy 1 kg	szt.	30
98	Rodzynki sułtańskie bez substancji konserwujących 200g	szt.	10
99	Sok owocowy z naturalnych składników 100% (różne smaki, z rurką) 200 ml	szt.	7000
100	Soda oczyszczona 80g	szt.	20
101	Sok Kubaś owocowy 200ml immuno	szt.	3500
102	Sok Kubaś owocowy 300ml	szt.	1000
103	Sok Kubaś owocowo-warzywny 200ml	szt.	1000
104	Sok owocowy 100% 1 L (wielooowocowy)	szt.	200
105	Sok owocowy 100% 1 L (pomarańczowy)	szt.	100
106	Sok owocowy 100% 1 L (jabłkowy)	szt.	200
107	Sos owocowy do deserów 200g	szt.	50
108	Sos do sałatek (mieszanka przypraw, warzyw i ziół)	szt.	30
109	Sól jodowana 1kg	szt.	150

110	Wafle bez polewy luz	kg	5
111	Wafle w polewie czekoladowej	kg	5
112	Wafle ryżowe	szt.	50
113	Wafle suche 1kg	kg	10
114	Warzywa suszone bez konserwantów 100g	szt.	30
115	Woda niskomineralizowana 1,5 l niegazowana	szt.	120
116	Woda niskomineralizowana 5l	szt.	400
117	Woda niskomineralizowana 0,5l	szt.	500
118	Ziele angielskie 100g	szt.	15
119	Żurek butelka 500ml	szt.	70

CZEŚĆ 6: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

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. Produkty świeże. Chleby krojone, pakowane w folię przeznaczoną do kontaktu z żywnością. W opakowaniach: szczelnych, bez oznak otwierania czy uszkodzenia, oryginalne logo producenta na opakowaniu oraz data przydatności do spożycia. Artykuły bez obcych ciał, sypkie, niezbrylone, nie zawilgocone, bez oznak pleśni.

Lp	nazwa asortymentu	j.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Babka piaskowa, cytrynowa, kakaowa	kg	80
2.	Bułka grahamka 100g	szt.	600
3.	Bułka kajzerka 50g	szt.	1000
4.	Bułka maślana 100g	szt.	600
5.	Bułka pszenna Wrocławska 1kg krojona	kg	60
6.	Bułka tarta - wysuszona bułka pszenna, sypka, nie zbrylona	kg	140
7.	Bułka z ziarnami 100g	szt.	1000
8.	Bułka orkiszowa 100g	szt.	500
9.	Bułka bagietka 200g	szt.	1000
10.	Bułka razowa 100g	szt.	500

11.	Bułka żytnia 100g	szt.	500
12.	Bułka zwykła 100g	szt.	1000
13.	Chąłka drożdżowa 1kg	kg	70
14.	Chleb graham 500g	szt.	100
15.	Chleb orkiszowy 500g	szt.	100
16.	Chleb pszenno-żytni na zakwasie 500g	szt.	100
17.	Chleb razowy z ziarnami 500g	szt.	500
18.	Chleb tostowy 500g	szt.	100
19.	Chleb zwykły 500g	szt.	2500
20.	Chleb żytni 500g	szt.	100
21.	Drożdżówka z serem 100g	szt.	500
22.	Pączki mini na wagę	kg	40
23.	Rogal 100g	szt.	600
24.	Rogaliki drożdżowe na wagę	kg	40

- Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą telefoniczną z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.
- Zamawiający zastrzega, że zakres objęty opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 70% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto, z zastrzeżeniem punktu 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategorii 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.
- Zamawiający zastrzega sobie, że w okresach przerw wynikających z kalendarza świąt i dni wolnych od zajęć, zamówienia będą zgłaszane w ograniczonym zakresie.
- W przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych od Zamawiającego (siła wyższa w tym pandemia) dopuszcza się zmianę wielkości dostaw w wysokości mniejszej aniżeli przewidziana w punkcie 2.
- Zamawiający wymaga dostawy towaru:

Według zamówienia przez 5 dni w tygodniu – od poniedziałku do piątku w godzinach 7-15.

6. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.
7. Miejscem dostawy będzie: **Miejskie Przedszkole „Tęczowy Zakątek” w Chelmnie, ul. Klasztorna 12, 86– 200 Chelmno.**
8. Zamawiający potwierdzi na piśmie (na odpowiednim druku) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
10. 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.
11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
12. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
13. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: **Pani Bożena Markiewicz, e-mail: Intentent.mp@chelmno.pl,**
14. 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 spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
15. 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.
16. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
17. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
18. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
19. 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.

20. 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.
21. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
22. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
23. 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.
24. 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 – (Dz.U. 2022 poz. 2132),
 - b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2022 poz. 1688) 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 ze zm.),
 - e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. 2020 poz. 1753 ze 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 2004 r. Nr 139, poz. 206 ze zm.),
 - h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29 ze 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 ze zm.),
 - i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu

oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 ze zm.),

j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,

k) Dyrektywami i Rozporządzeniem 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),

l) 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 ze zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, ze zm.),

m) 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. ze. zm.: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, ze zm.).

25. 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.
26. 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.
27. 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.
28. 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.).
29. 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.
30. 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.
31. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
32. 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.

