**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia w niniejszym postępowaniu jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do Szkoły Podstawowej nr 2 im. Roberta Schumana w Wałczu.

Zakres zamówienia obejmuje 7 części, z których każda dotyczy innego asortymentu.

**Warunki dostaw wspólne dla wszystkich części:**

1. Częstotliwość dostaw – codziennie, w godzinach 6:30 – 7:30, w ilości zależnej od potrzeb, zamawianych telefonicznie/mailowo przez przedstawiciela Krystynę Kosak-Sienkiewicz, minimum 1 dzień (24 godz.) przed dostawą.
2. Podane w formularzu ilości artykułów stanowią wartość szacunkową i są sklasyfikowane jako dostawy sukcesywne, więc ich ilość może się różnić w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego.
3. Z uwagi na specyfikę działalności Zamawiającego (żywienie dzieci), zabrania się oferowania asortymentu, zawierającego syntetyczne barwniki spożywcze: E102, E104, E122, E123, E129, E131, E132, E142, E150g, E173, E180.
4. Wykonawca dostarczy przedmiot umowy na własny koszt, własnym transportem, spełniającym wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności. Wykonawca zobowiązuje się we własnym zakresie dokonywać rozładunku i wniesienia dostarczonego towaru do wskazanych pomieszczeń w kuchni.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostawy towaru za pośrednictwem kuriera.

Szczegółowy opis poszczególnych części:

**Cz. 1 – Pieczywo i art. cukiernicze** – Zamawiający wymaga, by dostarczone pieczywo było świeże, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego produktu, z określonym terminem przydatności do spożycia. Pozycje 1,2,3 i 4 powinny posiadać opakowanie foliowe, prawidłowe oznakowanie w języku polskim. Pozycje od 5 do 12 powinny być dostarczone w opakowaniu z tworzywa sztucznego, wyłożonego szarym papierem, zawierać etykietę o zawartości produktu oraz informację o terminie przydatności do spożycia. Wszystkie produkty powinny być czyste i nieuszkodzone.

**Cz. 2 – Warzywa, owoce, kiszonki, jaja** – Zamawiający wymaga by produkty z tej grupy charakteryzowały się I grupą/klasą jakości, by stanowiły dostawy kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorach, lub po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających pożądane zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach, opisujących ich własności. Owoce i warzywa powinny być odpowiednio zapakowane np. w worki zapewniające cyrkulację powietrza, wytłaczanki chroniące warzywa i owoce miękkie. Cechy dyskwalifikujące produkty to: porażenie mokrą i suchą zgnilizną, zapleśnienie, zgnicie, zaparzenie, zwiędnięcie, zafermentowanie, porażenie chorobami, obcy zapach, uszkodzenia mechaniczne, w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego tj. zwiędnięcie, zaparzenie, zmarznięcie itp. będące wynikiem zastosowanie nieodpowiednich warunków transportu, uszkodzenia wywołane przez szkodniki, obecność szkodników i ich pozostałości, łykowatość, miękkie i sparciałe korzenie. Jaja, czyste, bez uszkodzonej skorupki, opatrzone kodem producenta w widocznym i czytelnym miejscu na skorupce. Opakowania transportowe jaj powinny być opatrzone na zewnątrz czytelnym oznakowaniem nazwy firmy i adresem przedsiębiorstwa, które pakowało jaja, liczbę jaj w opakowaniu i termin ich przydatności do spożycia.

**Cz. 3 – Warzywa i owoc mrożone –** Produkty mrożone powinny być odpowiednio całe, nie rozpadające się po odmrożeniu, brak oznak rozmrożenia, brak pleśni i zanieczyszczeń.

Opakowanie zewnętrzne kartonowe oraz opakowanie wewnętrzne foliowe, zawierające elementy nie posklejane, umożliwiające wydobycie pojedynczych elementów, bez konieczności rozmrażania całości. Ponadto opakowanie powinno być trwałe i odpowiednio oznakowane, w języku polskim, czyste, nie uszkodzone.

**Cz. 4 – Ryby i produkty rybne –** Ryby mrożone powinny być odpowiednio całe, nie rozpadające się po odmrożeniu, dopuszczalna glazura do 10%.Temperatura w momencie przyjęcia poniżej 18 stopni Celsjusza, brak oznak rozmrożenia, brak pleśni i zanieczyszczeń.

Opakowanie zewnętrzne kartonowe oraz opakowanie wewnętrzne foliowe, warstwy filetów przełożone folia zawierające elementy nie posklejane, umożliwiające wydobycie pojedynczych elementów, bez konieczności rozmrażania całości. Ponadto opakowanie powinno być trwałe i odpowiednio oznakowane, z informacją o procentowej zawartości ryby, w języku polskim, czyste, nie uszkodzone. W przypadku ryb mrożonych glazurowanych, etykieta musi zawierać informację dotyczącą procentowej zawartości ryby.

**Cz. 5 – Mięso i wędliny:**

1 Mięso wieprzowe, drobiowe i wędliny w gatunku pierwszym (świeże, nie mrożone).

2. Mięso musi posiadać obowiązujące badania weterynaryjne oraz handlowy dokument identyfikacyjny.

3. Mięso musi spełniać aktualne normy jakościowe dotyczące poszczególnych rodzajów asortymentu oraz w zakresie dopuszczalnego prawem składu.

4. Zamawiający wymaga aby dostarczane mięso było czyste, bez śladu jakichkolwiek zanieczyszczeń, jędrne, elastyczne, miało swoisty świeży zapach, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny jest zapach obcy oraz płciowy lub moczowy, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni.

5. Zamawiający wymaga aby dostawy odbywały się odpowiednim (przystosowanym do transportu żywności objętej zamówieniem środkiem transportu – chłodnią, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w pojemnikach czystych odpowiednio oznakowanych (nazwa producenta, data produkcji, termin przydatności do spożycia.

6. Zamawiający wymaga aby mięso było transportowane samochodem – chłodnią. Zamówienia składane są codziennie do godziny 11:00.

7. Zamawiający wymaga aby przedmiot zamówienia spełniał następujące wymagania w zakresie znakowania i pakowania:

a). do pakowania wykorzystywane pojemniki wykonane z materiałów przeznaczonych

do kontaktu z żywnością;

b). każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku;

c). opakowania muszą być czyste, nieuszkodzone i powinny zabezpieczać produkt

przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem;

d). każdy pojemnik powinien być opatrzony etykietą zawierającą minimum

następujące dane:

- nazwa produktu,

- termin przydatności do spożycia,

- nazwa dostawcy / producenta wraz z adresem,

- warunki przechowywania,

- oznaczenie partii produkcyjnej.

**Cz. 6 – Artykuły spożywcze –** Wszystkie produkty spożywcze powinny być najwyższej jakości, przyprawy muszą mieć odpowiedni zapach po otwarciu, bez oznak spleśnienia, grudek. Produkty sypkie nie mogą być sklejone, a sypkie typu ryż, kasza powinny być twarde i sprężyste. Produkty z puszek i słoików bez pleśni i mętnej konsystencji. Makaron wysokiej jakości, nie może się rozklejać w czasie gotowania.

Opakowania - czyste, odpowiednio oznakowane, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, nie uszkodzone, szczelne, z widoczną datą przydatności produktu do spożycia oraz z jego składem surowcowym.

**Cz. 7 – Nabiał –**Produkty najwyższej jakości, świeże, o smaku charakterystycznym dla danego produktu. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy.

Opakowania nie uszkodzone, czyste, szczelne, odpowiednio oznakowane, z widoczną datą przydatności do spożycia i składem surowcowym. Ser biały i ser żółty opakowane hermetycznie.