Załącznik Nr 1 do umowy nr….

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**

**15800000-6 - różne produkty spożywcze**

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

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  | opakowanie minimum/ waga minimum  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Cukier biały kryształ 1kg | 1kg | kg. | 130 |
| 2  | Cukier puder 400g | 400g | szt. | 10 |
| 3  | Cukier waniliowy30g |  Op. 30x32g | szt. | 50 |
| 4  | Miód naturalny produkt Polski 1,2k g, wielokwiatowy 100% naturalny | 1,2kg | szt. | 6 |
| 5  | Kakao gorzkie extra ciemne niskotłuszczowe 10%-12%, op. 150g | 150g | szt. | 50 |
| 6  | Makaron pełnoziarnisty świderki 500g | 500g | szt. | 24 |
| 7  | Makaron nitka rosołowa, z jaj przepiórczych, 250g - bez konserwantów, sztucznych dodatków, barwników, aromatów, produkowany wg tradycyjnej domowej receptury z najwyższej jakości mąki pszennej pełnoziarnistej i jaj, naturalny kolor oraz zapach. | 250g | szt. | 50 |
| 8  | Makaron różne rodzaje (świderki, pióra, muszelki, kolanka) 400g - bez konserwantów, sztucznych dodatków, barwników, aromatów, produkowany wg tradycyjnej domowej receptury z najwyższej jakości mąki pszennej pełnoziarnistej i jaj, naturalny kolor oraz zapach | 400g | szt. | 144 |
| 9  | Makaron spaghetti 500g - bez konserwantów, sztucznych dodatków, barwników, aromatów, produkowany wg tradycyjnej domowej receptury z najwyższej jakości mąki pszennej pełnoziarnistej i jaj, naturalny kolor oraz zapach | 500g | szt. | 10 |
| 10  | Curry, zioła wysokiej jakości, bez dodatku glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników | 20g | szt. | 15 |
| 11  | Bazylia suszona, otarta, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET  |  | szt. | 10 |
| 12  | Cynamon mielony, opakowanie PET.  |  | szt. | 12 |
| 13  | Gałka muszkatałowa 10g  | 10g | szt. | 4 |
| 14  | Liść laurowy 6g . Skład liść laurowy 100% | 6g | szt. | 30 |
| 15  | Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości 8g | 8g | szt. | 55 |
| 16 | Oregano 10g. Skład oregano 100% | 100g | szt. | 10 |
| 17  | Papryka mielona słodka 20g . Skład papryka 100%.  | 20g | szt. | 12 |
| 18  | Pieprz czarny mielony 20g . Skład pieprz czarny 100% | 20g | szt. | 50 |
| 19  | Pieprz czarny ziarnisty 20g . Skład pieprz czarny 100% | 20g | szt. | 80 |
| 20  | Przyprawa do kurczaka (bez konserwantów i glutaminianu monosodowego) |  | szt. | 12 |
| 21 | Ziele angielskie 15g  | 15g | szt. | 50 |
| 22 | Zioła prowansalskie 10g bez dodatku konserwantów | 10g | szt. | 12 |
| 23 | Barszcz biały na zakwasie butelka 480g | 480g | szt. | 48 |
| 24 | Budyń czekoladowy 60g | 60g | szt. | 50 |
| 25 | Budyń śmietankowy 60g | 60g | szt. | 150 |
| 26 | Bułka tarta z pieczywa pszennego, bez dodatku pieczywa żytniego i słodkiego 500g | 500g | szt. | 24 |
| 27 | Chrupki kukurydziane pałeczki, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu.  |  | szt. | 48 |
| 28 | Drożdże świeże 100g | 100g | szt. | 20 |
| 29 | Herbata czarna 100x2g, wysokogatunkowa  |  | szt. | 5 |
| 30 | Herbata mięta w saszetkach, 100% liść mięty pieprzowej |  | szt. | 24 |
| 31 | Herbatka owocowo ziołowa aromatyzowana o smaku maliny i żurawiny, w składzie: hibiskus, malina 40%, liść jeżyny, żurawina 5%, aromaty, korzeń lukrecji.  |  | szt. | 24 |
| 32 | Kawa zbożowa expresowa Anatol 147g | 147g | szt. | 25 |
| 33 | Kawa zbożowa rozpuszczalna 150g - skład jęczmień, żyto, buraki cukrowe (zboża -72%). INKA | 150g | szt. | 25 |
| 34 | Ketchup łagodny 480g - produkt nie może zawierać konserwantów, zużyto do jego produkcji nie mniej niż 120g pomidorów do przygotowania 100g gotowego produktu | 480g | szt. | 6 |
| 35 | Kisiel bez sztucznych barwników różne smaki 77g/80g | 77/80g | szt. | 120 |
| 36 | Marmolada wieloowocowa 250g | 250g | szt. | 8 |
| 37 | Proszek do pieczenia 30g | 30g | szt. | 50 |
| 38 | Soda 100g | 100g | szt. | 5 |
| 39 | Sok malinowy 420ml | 420ml | szt. | 2 |
| 40 | Sól spożywcza jodowana naturalna drobna 1kg | 1kg | kg. | 40 |
| 41 | Wafle Chrupsy |  | kg. | 6 |
| 42 | Woda niegazowana 1,5l | 1,5l | szt. | 250 |
| 43 | Woda niegazowana 6l | 6l | szt. | 80 |
| 44 | Kasza bulgur op. 1kg | 1kg | kg. | 35 |
| 45 | Kasza gryczana 1kg - prażona wyprodukowana z najwyższej jakości gryki, barwa złocisto-brązowa  | 1kg | kg. | 10 |
| 46 | Kasza jaglana wyprodukowana z najwyższej jakości ziaren prosa. |  | kg. | 10 |
| 47 | Kasza jęczmienna średnia 1 kg- wyprodukowana z najwyższej jakości ziarna jęczmienia. | 1kg | kg. | 40 |
| 48 | Kasza manna 1 kg - bez żadnych dodatków i konserwantów, otrzymana z przemiału wysokiej jakości oczyszczonego ziarna pszenicy. | 1kg | kg. | 30 |
| 49 | Kasza pęczak - kasza jęczmienna wyprodukowana z najwyższej jakości ziarna jęczmienia.- 1kg | 1kg | kg. | 40 |
| 50 | Mąka pszenna paczkowana typu 480 op.1kg  | 1kg | kg. | 120 |
| 51 | Mąka ziemniaczana 1kg | 1kg | kg. | 15 |
| 52 | Płatki górskie owsiane do zaparzania 500g. Płatki z mąki owsianej wzbogacone witaminami. Bez sztucznych dodatków smakowych i zapachowych | 500g | szt. | 30 |
| 53 | Płatki kukurydziane, śniadaniowe, bez dodatku cukru, z obniżoną zawartością soli. Bez dodatku regulatorów kwasowości 500g | 500g | szt. | 20 |
| 54 | Ryż biały 1kg bez żadnych dodatków i konserwantów. | 1kg | kg. | 90 |
| 55 | Olej rzepakowy 1l - skład: rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia 100% | 1l | szt. | 120 |
| 56 | Oliwa z oliwek 250ml | 250ml | szt. | 4 |
| 57 | Smalec 200g | 200g | kg. | 3 |
| 58 | Oliwki w zalewie w słoiku 140g | 140g | szt. | 12 |
| 59 | Powidła śliwkowe 350g | 350g | szt. | 3 |
| 60 | Mus owocowy 90g | 90g | szt. | 120 |
| 61 | Soczki owocowe 100% w kartoniku, poj. 200ml z rurką bez zawartości cukru | 200ml | szt. | 720 |
| 62 | Sok jabłkowy 1litr karton  | 1l | szt. | 110 |
| 63 | Koncentrat pomidorowy 30% , 190g w słoiku, pasteryzowany bez sztucznych barwników i konserwantów | 190g | szt. | 72 |
| 64 | Sok pomarańczowy 1litr karton | 1l | szt. | 60 |

 1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy

telefonicznie, minimum z jednodniowym wyprzedzeniem zamówienie z wykazem produktów, wraz z terminem i godzinądostawy.

 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 80% 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 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **1** raz w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 7:00 do 10:00.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

1. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Samorządowe Nr 1 w Bełchatowie**.**
2. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
4. 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.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
6. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
7. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Edyta Witkowska.
8. 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.
9. 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.
10. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
11. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
12. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
13. 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.
14. 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.

1. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
2. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowana do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
9. 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.