

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,

- 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.	2.	3.	4.
1.	brokuły różyczki mrożone	kg	150
2.	mieszanka 3 składnikowa(kalafior, brokuł, marchewka)	kg	200
3.	jagoda mrożona	kg	80
4.	wiśnia mrożona	kg	80
5.	kalafior różyczki mrożony	kg	200
6.	marchew kostka mrożona	kg	150
7.	marchew z groszkiem mrożona	kg	180
8.	papryka krojona mrożona	kg	40
9.	szpinak rozdrobniony, brykiet, mrożony	kg	30
10	truskawki mrożone	kg	100
11	Śliwka mrożona	kg	100
12	zupa jarzynowa 7- składnikowa mrożona	kg	60
13	fasolka szparagowa zielona, cięta, mrożona	kg	200
14	Malina mrożona	kg	80

15	Brzoskwinia mrożona	kg	50
16	Łosoś filet świeży bez skóry, bez polifosforanów, max do 3% glazury, opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP „shatter pack”	kg	160
17	Okoń nilowy filet mrożony bez skóry, bez polifosforanów, max do 3% glazury, opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP „shatter pack”	kg	300
18	Tilapia filet mrożony bez skóry, bez polifosforanów, max do 3% glazury, opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP „shatter pack”	kg	200
19	Kostka z morszczuka panierowana	kg	100
20	Paluszki rybne z filetu	kg	200
21	Filet z mintaja mrożony bez skóry, bez polifosforanów, max do 3% glazury, opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP „shatter pack”	kg	90
22	Filet z morszczuka mrożony bez skóry, bez polifosforanów, max do 3% glazury, opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP „shatter pack”	kg	90

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.	Mleko 2% uht – opakowanie kartonowe wyposażone w nakrętkę	szt.	500
2.	jogurt naturalny – skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii	szt.	600
3.	masło, skład: śmietanka pasteryzowana, 82% tłuszczu	szt.	1000
4.	Serek homogenizowany o smaku truskawkowym	szt.	120
5.	Śmietanka słodka 12% uht – skład: śmietanka z mleka, opakowanie kartonowe wyposażone w zakrętkę	szt.	200
6.	ser twarogowy półtusty – skład: mleko, kultury bakterii mlekowych	kg	60
7.	ser żółty w bloku (kostka), podpuszczkowy, typ salami	kg	20

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

- 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 charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądem.

- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladnoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladnoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kielbasy – 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 kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	schab bez kości - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	800
2.	szynka wieprzowa/ myszka bez kości - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	300
3.	Szynka wieprzowa/ bez kości – mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu - mielone	kg	1100
4.	kielbasa biała parzona - skład: mięso wieprzowe min. 94%, sól, przyprawy, bez azotanu sodu oraz potasu	kg	60
5.	kielbasa śląska - skład: mięso wieprzowe min. 90%, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu oraz potasu	kg	200
6.	łopatka wieprzowa - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu - mielona	kg	600
7.	mięso wołowe- extra, barwa czerwona, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	200
8.	boczek wędzony, peklowany, surowy zawartość mięsa min 80%	kg	250
9.	Parówki extra, zawartość mięsa min 75%	kg	40
10.	kurczak cały - mięso obrane, bez piór, krwi, minimalna waga 1,5 kg	kg	500
11.	filet z piersi kurczaka - mięso bez skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	1300
12.	udko z kurczaka	kg	300
13.	filet z piersi indyka - mięso bez skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	60
14.	Porcje rosółowe z kurczaka	kg	400
15.	Kaczka mrożona	kg	100
16.	Skrzydło z indyka	kg	90

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 wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przezszkodniki, 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.	2.	3.	4.
1.	Banany (owoc dojrzały barwy żółtej)	kg	200
2.	Mix sałat z rukolą min. 180g	op.	500
3.	Fasola Jas duży	kg	50
4.	gruszka konferencja	kg	130
5.	jabłka polskie twarde, słodkie luz	kg	250
6.	Groch łuskany	kg	40
7.	mandarynki	kg	150
8.	burak czerwony, korzeń	kg	500
9.	cebula czerwona	kg	100
10.	cebula biała	kg	250
11.	kalafior	szt.	100
12.	czosnek polski główka	szt.	100

13	Pomarańcza	kg	300
14	kapusta biała główka	kg	1000
15	kapusta czerwona główka	kg	500
16	kapusta pekińska	kg	150
17	kapusta kiszona – skład: kapusta kiszona, sok z kapusty kiszonej, sól, przyprawy	kg	600
18	Rzodkiewka	pęczki	100
19	koperek zielony pęczek, minimum 10 łodyg	szt	500
20	marchew korzeń	kg	1500
21	ogórek kiszony – skład: ogórki, woda, przyprawy, sól	kg	300
22	ogórek zielony	kg	200
23	papryka świeża czerwona	kg	100
24	Śliwki węgierki	kg	180
25	Rzodkiew biała	kg	100
26	pieczarki, wielkość kapelusza 2,5-5 cm, bez plam, pleśni, barwa biała do jasnobrązowej	kg	200
27	pietruszka korzeń	kg	400
28	pietruszka zielona pęczek, minimum 10 łodyg	szt.	500
29	pomidory czerwone kiściowe	kg	50
30	por sałatkowy - min. 150 g	szt.	500
31	sałata zielona, główka, jędrne liście	szt.	200
32	sałata lodowa główka	szt.	300
33	seler korzeń	kg	700
34	ziemniaki krajowe, bez pędów	kg	16000
35	szczypiorek pęczek minimum 10 łodyg	szt.	150
36	jaja świeże, klasa wagowa L	szt.	9000

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 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	2A .	3.	4.
1	bazylia suszona	10g	szt.	30
2	bułka tarta – skład: mąka pszenna, woda, sól, drożdże	500g	kg.	250
3	Ketchup (160gr pomidorów na 100gr produktu)	970 gr	szt.	100
4	cukier biały kryształ, bez zbryleń	1kg	kg	250
5	Cukier z wanilią	16g	szt.	60
6	cukier puder	500g	kg	15
7	cynamon mielony	15g	szt.	30
8	Dżem jagodowy – skład: jagody, cukier, woda, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	220	op.	40
9	Dżem truskawkowy – skład: truskawki, cukier, woda, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	220gr	op.	40
10	Kwasek cytrynowy	20gr	op.	500
11	fasola czerwona konserwowa, skład: fasola czerwona 60%, woda, sól, puszka metalowa z ręcznym otwieraczem	400g	szt.	80
12	Borowiki suszone	20 gr	op.	200
13	Pieprz młotkowany z kolendra	15gr	op.	200
14	Cebula susz	15 gr	op.	150
15	Makaron ryżowy z pszenicy durum	250gr	op.	50
16	Makaron gwiazdki małe	250	op.	50
17	Orzechy włoskie	1kg	kg	10
18	Ocet jabłkowy	250 ml	l	10

19	Rodzynki sułtańskie	1kg	kg	10
20	kasza bulgur (z PSZENICY durum)	1kg	kg	50
21	Kasza jęczmienna gruba	1kg	kg	60
22	kasza jęczmienna pęczak	1kg	kg	60
23	kasza jęczmienna wiejska	400g	kg	20
24	kasza manna pszenna	400g	kg	40
25	koncentrat pomidorowy, zawartość ekstraktu min. 30%, pasteryzowany, w szklanym słoiku	970g	szt.	300
26	kukurydza konserwowa – skład: kukurydza, woda, sól, opakowanie puszka metalowa z ręcznym otwieracze	400g	szt.	300
27	liść laurowy	6g	szt.	50
28	Żurek zakwas butelka	500ml	szt.	150
29	majeranek suszony	8g	szt.	100
30	majonez – skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych 7%	310ml	szt.	100
31	makaron zacierka – skład: z pszenicy durum	250g	szt.	200
32	Makron kolorowy pszenicy durum z domieszką warzyw rurki/ świderki	400g	szt.	600
33	makaron łazanki – z pszenicy durum	500g	op.	100
34	makaron spaghetti – z pszenicy durum	500g	op.	300
35	makaron świderki/ pióra/kokardki/muszelki/nitki łamane–z pszenicy durum	400g	op.	400
36	skrobia ziemniaczana	1kg	kg	15
37	mąka tortowa pszenna, typ 450	1kg	kg	300
38	Panierka z mąki pszennej z papryką	200gr	op.	300
39	Czekolada z bakaliami	200gr	szt.	450
40	Syrop owocowy truskawkowy w szklanej butelce	500ml	szt.	30
41	ogórki konserwowe	920 g	szt.	200

42	olej rzepakowy 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie o pojemności 1l	1l	l	600
43	Wafelek orzechowy w czekoladzie min. 36g.	szt.	szt.	450
44	oregano suszone	10g	szt.	30
45	papryka słodka mielona	20g	szt.	100
46	papryka ostra mielona	20g	szt.	100
47	pieprz czarny mielony	20g	szt.	400
48	ryż paraboiled	5kg	kg	250
49	ryż brazowy w torebkach 4*100g	400g	kg	60
50	Sok granat 100%	1l	l	160
51	sok pomarańczowy 100%	1l	l	160
52	sok jabłkowy 100%	1 l	szt.	160
53	sól spożywcza, warzona, jodowana, drobnoziarnista	1kg	kg	250
54	ziele angielskie, całe ziarna	15g	szt.	50

CZEŚĆ 6: 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	j.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	chleb krojony – skład: mąka pszenna typ 705, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda) opakowanie -minimum 500 g.	szt.	800
2.	Bułka pszenna- minimum 50 g.	szt.	1000
3.	Bułka pszenna – minimum 80 g.	szt.	1000
4	Rogal pszenny	szt.	500
5	Pizzerka	szt.	450

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą telefoniczną z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.
2. 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.
3. Zamawiający zastrzega sobie, że w okresach przerw wynikających z kalendarza świąt i dni wolnych od zajęć, zamówienia będą zgłaszane w ograniczonym zakresie.
4. 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.
5. 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: **Szkoła Podstawowa nr 1 w Chelmnie, ul. Kościuszki 11, 86– 200 Chelmo.**
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 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 Małgorzata Małkowska, tel. 502596704, e-mail: intendent@sp1chelmno.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 – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 ze zm.),
 - b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2021 poz. 630 ze 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 Lz 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 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 2004r. 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 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) 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 139z 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.