

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia są zakup i sukcesywne dostawy artykułów spożywczych** przeznaczonych na potrzeby bieżącego żywienia w asortymencie i ilościach ujętych w zestawieniach stanowiących załącznik nr 1. Zamawiający zaznacza, że realizowane cykliczne dostawy, każdorazowo winny być dostosowane wagowo do składanego zamówienia.
2. Określona ilość artykułów spożywczych w formularzu ofertowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu mniejszej ilości produktów. Powyższe nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę roszczeń o zakup pozostałej ilości produktów ani o zapłatę równowartości niezamówionych produktów czy odszkodowania za ich nie zamówienie.
3. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno - epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
 - posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
 - posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
 - posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
4. **Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.**
5. Wykonawca będzie dostarczał **artykuły spożywcze** pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.

6. Wszystkie **artykuły suche** powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.
7. **Artykuły piekarnicze** powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.
8. **Warzywa/owoce/dżemy** powinny spełniać poniższe wymagania:
 - Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
 - Barwa: Typowa dla odmiany;
 - Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
 - Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
 - Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
9. **Mrożonki** powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
10. **Produkty mięsne** powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Wędliny bez zawartości fosforanów, glutaminianów, barwików, azotynu sodu, białka sojowego. Cechy wspólne dla asortymentu klasy I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się mięśni poszarpanych, uszkodzonych.

11. Realizacja dostaw będzie dokonywana sukcesywnie na podstawie zapotrzebowań Zamawiającego - z wyłączeniem dni wolnych od pracy Zamawiającego.
12. Wytworzenie towaru, sposób opakowania i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności:
 - ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i innymi aktami wykonawczymi do tej ustawy (Dz.U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.),
 - ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2021 r., poz. 630),
 - ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2020 r., poz. 1753),
 - rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz.U.UE.L.2014.228.5),
 - rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1 z późn. zm.),
 - rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U.UE.L.2004.338.4),
 - rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.)

- rozporządzenia (WE) nr 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 oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U.U.E.L.2002.31.1 z późn. zm.),
- 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 (Dz.U. z 2016 r, poz. 1154).

13. Warunki dostawy:

- Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia zgodnego z opisem, własnym środkiem transportu, na własny koszt i ryzyko,
- realizacja dostaw odbywa się na podstawie składanych przez Zamawiającego w formie pisemnej, elektronicznej (e-mail), telefonicznie zamówień, zawierających ilości i terminy dostaw oraz w miarę potrzeb inne warunki istotne z punktu widzenia Zamawiającego,
- Zamawiający zastrzega prawo do sprawdzenia zamówionego asortymentu pod względem ilościowym i jakościowym również w momencie odbioru towaru. Zamawiający zastrzega dostarczenie asortymentu I gatunku,
- Wykonawca zobowiązany jest do znakowania i opakowania towaru zgodnie z obowiązującymi przepisami, z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego określonych w opisie przedmiotu zamówienia,
- przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
 1. środków transportu odpowiednich do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi higieny środków spożywczych, pod rygorem nieprzyjęcia dostawy przez Zamawiającego;
 2. odpowiedniego zabezpieczenia towaru na czas przewozu, pod rygorem odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu;
 3. możliwości realizacji procedur bezpieczeństwa przez pracowników Zamawiającego w stosunku do osób i pojazdów wykonujących dostawę;
 4. uczestnictwa kierowcy lub innej osoby w dostarczeniu towaru, w tym pobraniu prób w ramach reklamacji lub kontroli prewencyjnej, pod rygorem dokonania tych czynności bez udziału Wykonawcy na jego ryzyko,
- Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczanych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych.

14. Dostarczony asortyment **musi być oznakowany w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu**, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami
15. Przedmiot zamówienia (występujący w opakowaniach jednostkowych) dostarczany będzie w oryginalnych opakowaniach - **bez stosowania opakowań zastępczych**.

Załącznik nr 1

MROŻONKI

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1	Brokuły mrożone różyczki klasa 1. worek 2,5 kg	kg	25
2	Kalafior różyczki mrożony worek 2,5 kg	kg	25
3	Marchew z groszkiem mrożona worek 2,5 kg	kg	25
4	Szpinak rozdrobniony worek 2,5 kg	kg	25
5	Mieszanka warzywna worek 2,5 kg	kg	50
6	Truskawka mrożona worek 2,5 kg	kg	25
7	Marchew w kostkach worek 2,5 kg	kg	30
8	Marchew mini worek 2,5 kg	kg	15
9	Maliny 450 g	kg	4,5

MIĘSO

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1	schab bez kości, mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej.	kg	80
2	łopatka wieprzowa bez kości /mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości.	kg	70
3	szynka wieprzowa bez kości "kulka" /mięso świeże - nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien,	kg	60
4	boczek wędzony /parzony	kg	50
5	kielbasa podwawelska, /z mięsa wieprzowego i wołowego, parzona i wędzona. Produkt w jelicie wieprzowym, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona.	kg	80
6	parówki z szynki, zawartość mięsa min. 93%, z wyraźnymi oznaczeniami zawartości mięsa.	kg	50
7	szynka konserwowa w plastry (w składzie: mięśnie z szynki wieprzowej min.76%) produkt blokowy, wieprzowy, peklowany, parzony "z połączonych kawałków mięsa".	kg	30
8	Kości wędzone wieprzowe	kg	15
9	Karkówka wieprzowa	kg	20

MIĘSO DROBIOWE

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1	Korpus drobiowy, świeże nie mrożone.	kg	20
2	Filet z piersi kurczaka mięso świeże nie mrożone, bez skóry, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek.	kg	60
3	Filet z indyka świeży, nie mrożony, bez skóry, bez kości, wyselekcjonowany z piersi indyka	kg	10
4	Udko z kurczaka świeże, nie mrożone (udziec + pałeczka).	kg	50
5	Wątróbka drobiowa	kg	30

NABIAŁ

Lp	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	ilość
1	Mleko 2,0 % UHT karton, (możliwość ponownego zamknięcia).	1 l	szt.	450
2	Jogurt naturalny bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Opakowanie wiaderko	1 l	szt.	60
3	Masło zawartość tłuszczu mleka minimum 82% mleka, bez dodatków i konserwantów.	200g	szt.	400
4	Ser żółty krojony	1kg	szt.	20
5	Śmietana kwaśna 18% ,	330 ml	szt.	150
6	Śmietana 30% (kartonik) świeża bez dodatków i konserwantów	500 ml	szt.	60
7	Twaróg biały, półtłusty, świeży bez konserwantów.	kg	kg	150
8	Twaróg sernikowy, mielony, wiaderko.	1kg	szt.	20
9	Jaja	Op 10	op	350
10	Margaryna	200 g	szt	15
11	Ser sałatkowo – kanapkowy (typu feta)	270 g	szt.	10
12	Ser typu mozzarella krojony	1 kg	szt	5
13	Mozarella kulka 125 g	125 g	szt.	30

WARZYWA I OWOCE

Lp	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	ilość
1	Banan żółty, gat. I, twarde, kolor żółty, bez przebarwień.		kg	25
2	Cytryna, gat. I, żółta, cienka skórka.		kg	30
3	Gruszka konferencja,		kg	15

4	Jabłko sezonowe		kg	200
5	Pomarańcza gat. Słodka, cienka skórka, waga ok. 150g 1 szt.		kg	50
6	Mandarynka słodka bez przebarwień.		kg	10
7	Buraki czerwone		kg	60
8	Cebula		kg	120
9	Cebula czerwona		kg	5
10	Cukinia zielona lub żółta		kg	40
11	Czosnek główka		szt.	100
12	Kapusta biała główka gat. I, duże główki, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych.		kg	100
13	Koperek zielony , świeży, pęczek waga	pęczek	szt.	40
14	Marchew korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości.		kg	150
15	Pietruszka korzeń gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości.		kg	40
16	Ogórek zielony świeży, gat. I, prosty, bez odgnieceń.		kg	60
17	Papryka czerwona lub żółta świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń.		kg	50
18	Pieczarki białe, gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń.		kg	60
19	Pietruszka zielona, natka świeża	pęczek min. 10 szt.	szt.	40
20	Pomidor zwykły polski		kg	60
21	Por świeży, gat. I.		szt.	80
22	Rzodkiewka pęczek		szt.	30
23	Sałata zielona, gat. I, główki.		szt.	40
24	Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień.		kg	20
25	Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek		szt.	10
26	Ziemniak.		kg	500
27	Kapusta biała kiszona, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu w zamykanym wiaderku.	opak. 3 kg	szt.	20
28	Ogórki kwaszone, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu w zamykanym wiaderku.	opak. min.3 kg	szt.	20
29	Kapusta pekińska		szt.	20
30	Pomidory koktajlowe	1 kg	kg	10
31	Truskawka świeża bez przebarwień kl I		kg	5

RÓŻNE

Lp	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	ilość
1	Ananas plastry, w lekkim syropie, w puszcze	460 ml	szt.	20
2	Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszcze	465 ml	szt.	20
3	Barszcz czerwony koncentrat, bez konserwantów, pasteryzowany. butelka z możliwością ponownego zamknięcia.	300 ml	szt.	20

4	Bazyliia suszona, otarta, ziola wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET.	230 g	szt.	5
5	Bulka tarta z pieczywa pszennego, bez dodatku pieczywa żytniego i słodkiego.	0,50 kg	szt.	36
6	Cukier biały kryształ.	1kg	szt.	60
7	Cukier waniliowy.	op. 30x32g	szt.	50
8	Cukier puder.	400 g	szt.	30
9	Smalec	200 g	szt.	20
10	Cynamon mielony, opakowanie PET.	230 g	szt.	5
11	Czosnek granulowany, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie.	kg	szt.	3
12	Drożdże świeże.	100 g	szt.	40
13	Dżem z truskawek extra gładki, bez kawałków owoców, bez pestek Zawartość owoców min. 40%.	280 g	szt.	50
14	Dżem z brzoskwiń extra gładki, bez kawałków owoców, niesłodzony, pasteryzowany. Zawartość owoców min. 40%	280 g	szt.	50
15	Fasola Jaś średnia	kg	kg	10
16	Groch luskany, pozbawiony łuski, połówki	500 g	szt.	5
17	Herbata czarna z naturalnym aromatem, w składzie herbata czarna, naturalny aromat, w saszetkach	100 szt. x 2 g	szt.	25
18	Kakao gorzkie extra ciemne, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zaw. tłuszczu kakaowego 10-12%).	150 g	szt.	10
19	Kasza jęczmienna wiejska.	1 kg	szt.	20
20	Kminek mielony, opakowanie PET.	230 g	szt.	12
21	Koncentrat pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów.	900 ml	szt.	30
22	Kurkuma, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET.	230 g	szt.	5
23	Liść laurowy, ziola wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania.	230 g	szt.	5
24	Majeranek, suszony, otarty, ziola wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET.	230 g	szt.	5
25	Majonez, słoik	700 g	szt.	30
26	Makaron krajanka	standard	szt.	60
27	Makaron spaghetti	standard	szt.	30
28	Makaron łazanka,	standard	szt.	20
29	Makaron penne piórka	standard	szt.	50
30	Makaron świderki, muszelki, kolanka, wstęgi	standard	szt.	50
31	Mąka ziemniaczana 100 % skrobi ziemniaczanej.	0,5	szt.	30
32	Mąka pszenna tortowa typ 450.	1 kg	szt.	200
33	Ogórki konserwowe w słoiku, w składzie: ogórki, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy	870 ml	szt.	20
34	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia,	3 l	szt.	50

35	Papryka mielona słodka, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie.	720 g	szt.	5
36	Pieprz ziołowy	230 g	szt.	1
37	Pieprz czarny mielony	230 g	szt.	10
38	Proszek do pieczenia.	30 g	szt.	40
39	Rodzyunki sułtańskie	500 g	szt.	2
40	Soda oczyszczona.	50g	szt.	40
41	Tymianek, zioła wysokiej jakości,	140 g	szt.	1
42	Ziele angielskie,	600 g	szt.	2
43	Żur - butelka,	480 g	szt.	30
44	Budyń czekoladowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników	standard	szt.	5
45	Budyń waniliowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników	standard	szt.	40
46	Kisiel truskawkowy.	standard	szt.	20
47	Ketchup łagodny	990 g	szt.	10
48	Płatki owsiane górskie.	500 g	szt.	5
49	Musztarda stołowa.	990 g	szt.	10
50	Przyprawa do potraw typu kucharek, w składzie: Sól, warzywa suszone (15,5%): marchew, pasternak, ziemniak, cebula, natka pietruszki, korzeń selera, por, kapusta, korzeń pietruszki, pomidor, czosnek, papryka słodka; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe; cukier, skrobia, pieprz czarny, barwnik: ryboflawina.	5 kg	szt.	2
51	Tuńczyk w sosie własnym w kawałkach, puszka. Składniki: ryba - tuńczyk, woda, sól.	170 g	szt.	40
52	Kokos wiórki.	200 g	szt.	2
53	Kasza gryczana	1 kg	kg	15
54	Kasza kus kus.	1 kg	szt.	10
55	Żelatyna.	standard	szt.	20
56	Galaretka truskawkowa	standard	szt.	10
57	Galaretka cytrynowa	standard	szt.	10
58	Galaretka pomarańczowa	standard	szt.	10
59	Marmolada różana twarda	600 g	szt	6
60	Kawa zbożowa - rozpuszczalna. Skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykoria.	200 g	szt.	20
61	Maga duża	standard	szt	3
62	Ocet	standard	szt	30
63	Miód sztuczny	1 litr	litr	5
64	Groszek zielony konserwowy	standard	szt	15
65	Kukurydza konserwowa	standard	szt	15
66	Chrzan tarty	standard	szt	20
67	Mleko w proszku	standard	szt	4
68	Kawa ziarnista	1 kg	szt	24
69	Andruty	standard	szt	10
70	Kakao rozpuszczalne	standard	szt	5
71	Płatki kukurydziane	600 g	szt	20
72	Fasola czerwona w puszcze	standard	szt	10
73	Przyprawa gyros	20 g	szt.	10
74	Ryż	kg		20
75	Kasza manna	0,5 kg	szt	10
76	Kasza jęczmienna	1 kg	szt.	10
77	Konserwa rybna w pomidorach	180 g	szt.	20
78	Powidło śliwkowe	290 g	szt.	4
79	Sól	1 kg	szt	25

PIECZYWO

Lp	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	ilość
1	Chleb wieloziarnisty krojony -	0,5 kg	szt.	450
2	Bułka typu kajzerka-pszena	standard	szt	110

RYBY

Lp	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	ilość
1	Ryba filet mrożony, bez skóry.	kg	szt.	80

WYROBY CUKIERNICZE

Lp	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	ilość
1	Cukierki – galaretki w czekoladzie		kg	3
2	Czekolada biała	100 g	szt	6
3	Czekolada gorzka	100 g	szt	6
4	Czekolada mleczna	100 g	szt	6

KIEROWNIK
Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego
w Stobiernej
Anna Kozioł