**Załącznik nr 1 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych dla trzech placówek oświatowych z terenu gminy Olszewo-Borki. Miejscami docelowymi dostarczenia artykułów spożywczych są niżej wymienione placówki oświatowe:

1) Szkoła Podstawowa w Olszewie-Borkach ul. Wł. Broniewskiego 17 i ul. Dojazdowa 14A.

2) Szkoła Podstawowa z Przedszkolem w Nowej Wsi ul. Szkolna 1A, 07-416 Olszewo-Borki,

3) Przedszkole Samorządowe w Olszewie-Borkach ul. 3 Maja 3 w Olszewie-Borkach.

Przedmiot zamówienia obejmuje następujący asortyment:

Częś**ć II MIĘSO DROBIOWE**

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

**Część III MIĘSO WIEPRZOWE I WĘDLINY**

15113000-3 – wieprzowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

**Część VI PIECZYWO**

15810000-9 – pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Szczegółowy opis i ilość w/w asortymentu zawierają poniższe tabele

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| CZĘŚĆ II – MIĘSO DROBIOWE | | | |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jm. | RAZEM |
|
|
| 1. | Filet świeży z kurczaka kl.A | Kg | 1055 |
| 2. | Filet świeży z indyka kl. A | Kg | 100 |
| 3. | Udo z kurczaka kl. A | Kg | 590 |
| 4. | Ćwiartka z kurczaka kl. A | Kg | 436 |
| 5. | Kurczak świeży kl. A | Kg | 510 |
| 6. | Podudzie z kurczaka kl.A | Kg | 690 |
| 7. | Porcje kulinarne ze skrzdł. kl.A | Kg | 710 |
| 8. | Szyje z indyka bez skóry kl.A | Kg | 100 |
| 9. | Skrzydło z indyka kl.A | Kg | 200 |
| 10. | Wątróbka drobiowa kl.A | kg | 30 |
| CZĘŚĆ III - MIĘSO WIEPRZOWE I WĘDLINY | | | |
|
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jm. | RAZEM |
|
|
| 1. | Kiełbasa biała parzona (drobiowo-wieprzowa) zawartość mięsa nie mniej niż 65% | Kg | 131 |
| 2. | Kiełbasa cienka typu podwawelska w 100g prod. 103g mięsa wieprzowego | Kg | 60 |
| 3. | Kości schabowe kl I | Kg | 240 |
| 4. | Karkówka wieprz. surowa b/k kl.A | Kg | 230 |
| 5. | Łopatka wieprz. surowa b/k odt.kl.A | Kg | 105 |
| 6. | Łopatka wieprz. surowa b/k odt.kl.A mielona | Kg | 1155 |
| 7. | Schab wieprz. surowy b/k kl.A | Kg | 620 |
| 8. | Szynka wieprz. zraz. Obrab. b/k-kulka kl.A | Kg | 920 |
| 9. | Żeberka wieprzowe przy karczkowe (mostki) | kg | 72 |
| 10. | Polędwiczki wieprzowe świeże | kg | 50 |
| 11. | Szynka typu z beczki | Kg | 35 |
| 12. | Indyk faszerowany | kg | 30 |
| 13. | Schab pieczony | Kg | 20 |
| 14. | Szynka typu dębowa | Kg | 40 |
| 15. | Pierś gotowana z indyka | Kg | 30 |
| 16. | Pasztet pieczony z całego kurczaka | kg | 65 |
| 17. | Ogonówka gotowana | kg | 35 |
| 18. | Kiełbasa typu żywiecka chuda | Kg | 111 |
| 19. | Parówki zawartość mięsa nie mniej niż 90% | Kg | 140 |
| 20 | Polędwica drobiowa typu miodowa | Kg | 20 |
| 21 | Kiełbasa cienka drobiowo- wieprzowa o zawartości mięsa nie mniej niż 65% | kg | 20 |
| 22 | Boczek wędzony | kg | 100 |
| 23 | Kiełbasa cienka zwyczajna typu ostrołęcka | kg | 50 |
| 24 | Kiełbasa szynkowa | kg | 25 |
| 25 | Kiełbasa tyrolska | kg | 15 |
| 26 | Szynka Gotowana | kg | 45 |
| 27 | Szynka sznurowana | kg | 25 |
| 28 | Szynka z liściem | kg | 35 |
| CZĘŚĆ VI - PIECZYWO | | | |
|
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jm. | RAZEM |
|
|
| 1. | Chleb zwykły krojony 500 g (biały) | Szt. | 7852 |
| 2. | Chleb ze słonecznikiem krojony 500g | Szt. | 950 |
| 3. | Chleb razowy – krojony 500 g | Szt. | 1300 |
| 4. | Chleb razowy krojony z ziarnami 500g | Szt. | 600 |
| 5. | Bułki grahamki 60g | Szt. | 300 |
| 6. | Bułka Chałka 400g | Szt. | 100 |
| 7. | Bułka kajzerka 50g | Szt. | 1300 |
| 8. | Rogal prosty zapiekanka 200g | Szt. | 300 |
| 9. | Bułka tarta 500g | Szt. | 980 |
| 10. | Bułki drożdżowe z serem około 100g | Szt. | 300 |

Produkty objęte zamówieniem muszą być wyprodukowane, zapakowane i dostarczane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa , w szczególności:

* 1. ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tj. Dz.U. 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.);
     1. ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tj. Dz.U. 2021 r. poz. 630) wraz z aktami wykonawczymi;
     2. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r., w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (tj. Dz. U. z 2015 r. , poz. 29 z późn. zm.).

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia produktów w opakowaniach jednostkowych oraz zbiorczych oznakowanych i zawierających informacje dotyczące nazwy i adresu producenta, nazwy i adresu dystrybutora, nazwy produktu, data produkcji

Zamawiający wymaga, aby okres przydatności do spożycia dostarczanych produktów nie był krótszy niż 50% okresu przydatności, licząc od dnia ich odbioru przez zamawiającego. Wykonawca dostarczy produkty opatrzone wyłącznie znakami, atestami i zezwoleniami dopuszczającymi te produkty do obrotu rynkowego.

2. Termin realizacji zamówienia**: Zamawiający planuje realizację zamówienia od dnia podpisania umowy z Wykonawcą do dnia 31 grudnia 2022 r.**

Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w zależności od potrzeb Zamawiającego, na każdorazowe zamówienie jego przedstawicieli, do placówek oświatowych wymienionych w punkcie 1 OPZ

Zamawiający ma prawo składać jednostkowe zamówienia, a Wykonawca jest zobowiązany realizować te zamówienia w niżej wymienionych terminach:

- Pieczywo i wyroby cukiernicze- w każdy dzień roboczy tj. od poniedziałku do piątku,

- Mięso świeże i wędliny, Drób świeży- nie rzadziej niż dwa razy w tygodniu

Zamawiający będzie składał zamówienia telefonicznie i potwierdzał ten fakt faksem lub e-mailem, w którym wyszczególni:

1. nazwę i adres Wykonawcy;
2. nazwę i adres Zamawiającego;
3. numer i datę zamówienia;
4. asortyment i ilość towarów;

Zamówienie będzie opatrzone podpisem upoważnionych osób i pieczęcią Zamawiającego.

Korekta zamówień dokonywana będzie faksem lub e-mailem z dobowym wyprzedzeniem lub najpóźniej w ostatni dzień roboczy przed dniem dostawy.

Dostawy przedmiotu zamówienia odbywać się będą w ilościach wynikających z bieżących potrzeb Zamawiającego, w dni robocze w godzinach: od 6:30 do 800. pkt 10.3.2 SWZ.

**3. Częstotliwość dostaw objętych zamówieniem:**

1) Pieczywo i wyroby cukiernicze- w każdy dzień roboczy tj. od poniedziałku do piątku;

2) Mięso świeże i wędliny, Drób świeży- nie rzadziej niż dwa razy w tygodniu.

Czas dostawy zamówień określonych w pkt 1)- następny dzień, licząc od dnia złożenia zamówienia.

Czas dostawy zamówień określonych w pkt 2) - 2 dni licząc od dnia złożenia zamówienia. Jeżeli koniec terminu do realizacji dostawy zamówienia przypada na dzień uznany ustawowo za wolny od pracy, terminem końcowym realizacji dostawy będzie najbliższy dzień niebędący dniem ustawowo wolnym od pracy.

1. Dostawa i wyładunek dokonywany będzie do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego (strefa magazynowa lub strefa przyjęcia towaru) **siłami Wykonawcy.**

**Potwierdzeniem dokonanego bez uwag odbioru dostarczonych artykułów, będzie akceptacja przez uprawnionego przedstawiciela poszczególnych placówek dokumentu WZ.**

**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.**

**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.).**

**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.**

**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.**

**W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.**

**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.**

W przypadku, gdy dostarczony towar będzie wadliwy (np. niezgodny z zamówieniem, uszkodzony, złej jakości), Wykonawca zobowiązany jest do jego wymiany w ciągu tego samego dnia co dzień dostawy (nie później niż do godz. 14:00) i dostarczenia w jego miejsce artykułu pozbawionego wad.

Informacje o wadach przedmiotu dostawy Zamawiający przekazuje Wykonawcy w dniu dostawy, zaznaczając ten fakt na dokumencie dostawy WZ

W przypadku, gdy pomimo dokonanego odbioru wątpliwości Zamawiającego budzić będzie jakość dostarczonych artykułów, Zamawiający może przekazać je do zbadania w akredytowanym laboratorium. Orzeczenie wydane przez w/w laboratorium będzie traktowane przez strony umowy jako ostateczne. Koszty pobrania, transportu i badań próbek ponosi w Wykonawca.

W przypadku wystąpienia zatruć spowodowanych złą jakością dostarczonych artykułów, Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty leczenia osób poszkodowanych oraz koszty przeprowadzenia koniecznych zabiegów sanitarnych.