Załącznik nr 1 do SWZ

„**Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Glinojecku”**

**Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)**

Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie, partiami - wg zapotrzebowania Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć.

Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia.

Artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 poz.1154).

Ponadto: Wytworzenie artykułów spożywczych, sposób opakowania i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności: 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i aktów wykonawczych do tej ustawy oraz 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. UE L 31 z 1 lutego 2002 r.);

2) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 poz. 1. z 30 kwietnia 2004 r.) i Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/ 74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/ EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) oraz przepisach Unii Europejskiej wydanych na podstawie tych rozporządzeń;

3) rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L 338 z 13 listopada 2004 r.);

4) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;

5) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych;

6) rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r.).

Każde zrealizowane bieżące zamówienie będzie podlegać odbiorowi przez Zamawiającego w miejscu dostawy. Odbiór bieżących dostaw żywności będzie dokonywany przez osoby będące przedstawicielami Zamawiającego- w oparciu o złożone bieżące zamówienie. Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami SWZ na dokumentach specyfikacji wykonanej dostawy.

Etykiety na produktach powinny być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu, skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia użyte zostały znaki towarowe, patenty lub pochodzenie, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę mają one wyłącznie charakter przykładowy, określają minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe, jakim muszą odpowiadać dostawy, aby spełnić wymagania stawiane przez Zamawiającego. Należy przyjąć, iż stanowią one tylko wskazania i mają na celu jedynie doprecyzowanie poziomu oczekiwań Zamawiającego w stosunku do określonego rozwiązania,   
a Wykonawca nie jest zobowiązany do ich zastosowania.

**część 1**

**„Artykuły suche i inne”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp | nazwa artykułu | jednostka miary | ilość |
| *A* | *B* | *C* | *D* |
| 1 | Sól | kg | 150 |
| 2 | Mąka | kg | 160 |
| 3 | Cukier | kg | 100 |
| 4 | Pieprz 18g | szt | 100 |
| 5 | Koncentrat pomidorowy 190g | słoik | 170 |
| 6 | Passata | słoik | 100 |
| 7 | Cukier waniliowy | szt | 20 |
| 8 | Liść laurowy | szt | 15 |
| 9 | Olej | szt | 440 |
| 10 | Majeranek | szt | 60 |
| 11 | Ryż | kg | 46 |
| 12 | Ryż w kartonie po 4x100g | karton | 220 |
| 13 | Bułka tarta po 500 g | szt | 200 |
| 14 | Kwasek cytrynowy | szt | 30 |
| 15 | Sok owocowy kartonik 0,2 l | szt | 4984 |
| 16 | Makaron świderki 400 g | szt | 550 |
| 17 | Sos słodko-kwaśny | szt | 350 |
| 18 | Sos boloński | szt | 350 |
| 19 | Fasola drobna | szt | 75 |
| 20 | Przyprawa do kurczaka | szt | 66 |
| 21 | Przyprawa warzywna 150g | szt | 65 |
| 22 | Przyprawa do mięsa wieprzowego 200g | szt | 32 |
| 23 | Kasza jęczmienna 4x100g | karton | 453 |
| 24 | Przyprawa do gulaszu | szt | 18 |
| 25 | Kukurydza puszka | szt | 32 |
| 26 | Groch połówka | szt | 80 |
| 27 | Dżem truskawkowy | szt | 50 |
| 28 | Majonez | szt | 30 |
| 29 | Musztarda | szt | 6 |
| 30 | Szczaw | szt | 150 |
| 31 | Sos spaghetti | szt | 200 |
| 32 | Przecier ogórkowy | słoik | 90 |
| 33 | Sok owocowy w butelce 0,2 l | szt | 1500 |
| 34 | Mus owocowy | szt | 350 |
| 35 | Proszek do pieczenia | szt | 24 |
| 36 | Żurek biały w butelce 0,5 l | szt | 45 |
| 37 | Sos koperkowo-ziołowy | szt | 20 |
| 38 | Jabłuszko suszone z sokiemowocowym | szt | 1600 |
| 39 | Ciasteczka zbożowe z owocami 50g | szt | 1550 |
| 40 | Zacierka babuni | szt | 48 |

**Opakowania :**

Artykuły spożywcze powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego co najmniej 3 x w tygodniu, w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających fabryczne oznaczenia, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

**Przyprawy:**

- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 6 m-cy

- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów

- konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona

**Makarony i wyroby mączne:**

- minimalny termin do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuły min. 6 m-cy

- smak i zapach – charakterystyczny dla artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych

- konsystencja – sypka, nie zlepiająca się przy nacisku

- zawartość szkodników – niedopuszczalna

- właściwa wydajność makaronów to:100g gotowego produktu, z 33g masy suchej

**Sosy:**

- min. Termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 3 m-cy

- smak i zapach charakterystyczny dal w/w artykułów, o dobrej jakości o dobrych walorach smakowych, bez obcych smaków i zapachów

**Dżemy:**

- min. Termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 6 m-cy

- wygląd i konsystencja jednolita, lepka, galaretowata

- smak i zapach: charakterystyczny, typowy dla w/w artykułu, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów

**Część 2**

**„warzywa i owoce”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1 | Cebula | kg | 165 |
| 2 | Marchew | kg | 500 |
| 3 | Seler | kg | 50 |
| 4 | Pietruszka | kg | 130 |
| 5 | Por | szt | 300 |
| 6 | Koper | pęczek | 86 |
| 7 | Ogórki konserwowe | słoik | 140 |
| 8 | Ogórki kiszone | kg | 194 |
| 10 | Ogórek zielony szklarniowy | kg | 140 |
| 11 | Natka pietruszki | pęczek | 70 |
| 12 | Mandarynka | kg | 1300 |
| 13 | Jabłka | kg | 3200 |
| 14 | Kapusta kiszona | kg | 398 |
| 15 | Kapusta czerwona główka | kg | 80 |
| 16 | Kapusta biała główka | szt | 186 |
| 17 | Kapusta młoda | szt | 105 |
| 18 | Kapusta pekińska | kg | 185 |
| 19 | Banan | kg | 2800 |
| 20 | Pomarańcza | kg | 450 |
| 21 | Gruszka | kg | 660 |
| 22 | Buraki | kg | 450 |
| 23 | Papryka | kg | 32 |
| 24 | Pomidory | kg | 105 |
| 25 | Śliwka | kg | 300 |
| 26 | Sałata | szt | 242 |
| 27 | Kiwi | kosz. | 228 |
| 28 | Pieczarki | kg | 150 |
| 29 | Kalafior | szt | 185 |
| 30 | Cytryna | kg | 6 |
| 31 | Rzodkiewka | pęczek | 35 |
| 32 | Brzoskwinia | kg | 320 |
| 33 | Czosnek | główka | 5 |
| 34 | Szczypior | pęczek | 48 |
| 35 | Cebula czerwona | kg | 10 |

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 3 x w tygodniu.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Produkty mocno zniekształcone, oznaki choroby, zaparzenie, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

**Wymagania w zakresie opakowań:**

Pojemniki czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko dla jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.

**Cechy dyskwalifikujące wspólne dla owoców i warzyw:**

Dostarczone warzywa i owoce winny być dobrej jakości, pozbawionej oznak niewłaściwego przechowywania i transportu. Mocne zniekształcenie, oznaki choroby, zaparzenie, zgniecenie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

**Część 3**

**„mięso drobiowe”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1. | Korpus z kurczaka | kg | 145 |
| 2. | Filet z kurczaka | kg | 1000 |
| 3 | Podudzie z kurczaka | kg | 350 |

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 2 x w tygodniu.

**Wymagania jakościowe:**

Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą.

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodne z podanymi niżej sposobem znakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowania opakowania zbiorczego:**

- nazwa środka spożywczego

- dane identyfikujące producenta środka spożywczego

- dane identyfikujące miejsca pochodzenia

- zawartość netto środka spożywczego

- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy

- oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona

- objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa

- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

- obecność szkodników oraz ich pozostałości

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

- zanieczyszczenia fizyczne i mechaniczne

**Część 4**

**„mięso i wędliny”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1 | Boczek surowy | kg | 70 |
| 2 | Schab bez kości | kg | 680 |
| 3 | Łopatka bez kości | kg | 1150 |
| 4 | Biodrówka | kg | 420 |
| 5 | Żeberka | kg | 15 |
| 6 | Boczek wędzony | kg | 10 |
| 7 | Kiełbasa biała | kg | 40 |
| 8 | Parówki | kg | 28 |
| 9 | Kiełbasa podwawelska | kg | 60 |
| 10 | Karkówka | kg | 320 |

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 2 x w tygodniu.

**Wymagania jakościowe:**

Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą.

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodne z podanymi niżej sposobem znakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowania opakowania zbiorczego:**

- nazwa środka spożywczego

- dane identyfikujące producenta środka spożywczego

- dane identyfikujące miejsca pochodzenia

- zawartość netto środka spożywczego

- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy

- oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona

- objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa

- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

- obecność szkodników oraz ich pozostałości

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

- zanieczyszczenia fizyczne i mechaniczne

**Część 5**

**„Nabiał”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| **1** | Śmietana 18% kwaśna 200g | szt | 1600 |
| **2** | Ser półtłusty | szt | 400 |
| **3** | Ser żółty | kg | 23 |
| **4** | Jogurt naturalny | szt | 35 |
| **5** | Jogurt pitny | szt | 2300 |
| **6** | Mleko 1l (2%) | szt | 60 |
| **7** | Masło | szt | 48 |

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 2 x w tygodniu.

**Wymagania jakościowe**

**Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły,

- zanieczyszczenia mechaniczne - objawy pleśnienia

- uszkodzenia mechaniczne – zdeformowane, zgniecione, porozrywane

**Część 6**

**„Pieczywo i wyroby cukiernicze”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1 | Chleb firmowy | szt | 920 |
| 2 | Bułka zwykła czerstwa/sucha | szt | 450 |
| 3 | Bułka drożdżowa | szt | 1800 |
| 4 | Bułka kajzerka | szt | 320 |

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym 5 x w tygodniu.

**Opis produktu:**

Chleb krojony, pakowany w folię ochronną.

**Cechy dyskwalifikujące pieczywo i wyroby piekarskie:**

- pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechaniczne

- pieczywo zabrudzone, spalone

- miękisz lepki, niedopieczony z zakalcem z obecnością grudek mąki i soli

- smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony

**Część 7**

**„jaja kurze”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1. | jaja kurze z chowu wolnowybiegowego rozm. L waga od 63 do 73 gram | szt. | 3500 |

Jaja powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 2 x w tygodniu.

**Jaja:**

- powinny być świeże i dobrej jakości

- termin przydatności do spożycia 21 dni

- skorupka i kutikula: czysta, nie uszkodzona, normalny kształt

- żółtko: bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem

- białko: przejrzyste

- zarodek: rozwinięcie nie widoczne

- ciała obce: niedopuszczalne

- zapach obcy: niedopuszczalny

**Część 8**

**„ziemniaki”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1 | ziemniaki worek 15 kg - ziemniaki jadalne o średnicy podłużnej min. 6cm i poprzecznej min.5cm. Bulwa ziemniak cała, zdrowa (bez oznak pleśni i gnicia), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, nieprzerośnięta kiełkami i perzem | kg | 4800 |

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 1 x w tygodniu.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Produkty mocno zniekształcone, oznaki choroby, zaparzenie, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.   
Dostarczone warzywa winny być dobrej jakości, pozbawionej oznak niewłaściwego przechowywania i transportu. Mocne zniekształcenie, oznaki choroby, zaparzenie, zgniecenie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

**Część 9**

**„ryby mrożone i wędzone”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| **1** | Ryba miruna ze skórą | kg | 550 |

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 1 x w tygodniu.

**Opis wymaganego towaru:**

Ryby mrożone – filet mrożony bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty bez oznak rozmrażania.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- Widoczne oznaki rozmrożenia towaru

**Część 10**

**„mrożonki”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| 1 | Zupa jarzynowa op. 2,5 kg | szt | 80 |
| 2 | Pierogi z mięsem | szt | 300 |
| 3 | Pierogi z serem | szt | 550 |
| 4 | Kluski śląskie | szt | 320 |
| 5 | Marchewka z groszkiem | szt | 50 |
| 6 | Kopytka | szt | 300 |

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 1 x w tygodniu.

**Opis wymaganego towaru:**

Warzywa mrożone – barwa odpowiednia, zapach swoisty bez oznak rozmrożenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- Widoczne oznaki rozmrożenia towaru

- zapach świadczący o procesach psucia się