**Załącznik nr 6 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Ogólna charakterystyka zamówienia :
2. Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa warzyw i owoców mrożonek ryb, nabiału wędlin mięsa oraz drobiu do Zespołu Szkół NR 2 ulica Jagiellońska 90 25- 734 Kielce.
3. Wykonawca będzie dostarczał codziennie (od poniedziałku do soboty )artykuły spożywcze, pieczywo, warzywa i owoce, mrożonki, nabiał, mięso i wędliny oraz dróbw zależności od potrzeb zamawiającego na podstawie zamówienia telefonicznego w godzinach 6.30-14:00 w asortymencie i ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę. Pieczywo i artykuły piekarnicze winny być dostarczane codziennie w dwóch turach: I - w godz.: 5.00-5.30, II – około godz. 13.00. W razie potrzeby również w soboty i niedziele jedna dostawa. Mięso, wędliny, warzywa ,nabiał powinny być dostarczane codziennie w godz. 6.00-9.00.Mrożonki,ryby i artykuły spożywcze dostarczane codziennie w godz. 7.00-12.00 i w razie potrzeby również w soboty.
4. Wykonawca będzie dostarczał artykułypierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożyciai etykietami (wartościami odżywczymi ,numerem partii ,dokumentami HDI).
5. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
6. Wszystkie artykuły suche (nasiona i owoce suszone) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Nasiona 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.
7. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych, pieczywa, warzyw i owoców, mrożonek, ryb nabiału, mięsa i wędlin oraz drobiu do magazynu kuchennego Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
9. **Zamawiający wymaga a**by Wykonawca dostarczał towar wraz z wniesieniem do miejscu wskazanego przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru.

**Część nr 1:** **Artykuły ogólnospożywcze**

 W przypadku oferowania produktu równoważnego należy podać w załączniku do formularza nazwę oraz producenta produktu równoważnego. Opakowania Artykuły spożywcze powinny być dostarczane w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, datę nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

Jaja powinny być świeże i dobrej jakości

- termin przydatności do spożycia 21 dni

- skorupka i kutikula: czysta, nieuszkodzona, normalny kształt;

- żółtko: bez wyraźnego zarysu,

lekko ruchome podczas obrotu jajem;

- białko: przejrzyste, przezroczyste;

- zarodek: rozwinięcie niewidoczne;

- ciała obce: niedopuszczalne;

- zapach obcy: niedopuszczalny.

Przyprawy - minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy bez glutaminianu sodu , substancji konserwujących i barwników.

Smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów; - konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna.

Makarony i wyroby mączne - minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuły musi wynosić minimum 6 miesięcy;
-smak i zapach -charakterystyczny dla artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych

- konsystencja - sypka, nie zlepiająca się przy nacisku

- zawartość szkodników – niedopuszczalna

Sosy, musztarda, ketchup minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 3 miesiące

-bez substancji konserwujących barwników, octu, cukrów, sztucznych aromatów czysty skład

- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości i dobrych walorach.

Dżemy minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuł minimum 6 miesięcy –nie zawierających syropu glukozowo fruktozowego i substancji konserwujących, sztucznych barwników

-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 nr 3:** **Mięso, wędliny**

Mięso, wędliny, drób 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. Z dokumentami HDI i etykietami.

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 zawierającą dane zgodnie z podanym niżej sposobem oznakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Oznakowania opakowania zbiorczego: nazwa środka spożywczego dane identyfikujące producenta środka spożywczego dane identyfikujące miejsce 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 lub chemiczne Do wypełnionego pakietu należy dołączyć specyfikację kartę charakterystyki do każdego produktu. Dokument HDI zawsze przy dostawie.

**Część nr 4:** **Drób i podroby**

Mięso, wędliny, drób 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. Z dokumentami HDI i etykietami.

Opakowania: Opakowania plastikowe z pokrywą, zawierające oznaczenia wyrobów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością: Oznakowanie opakowań zbiorczych powinno zawierać: nazwa środka spożywczego, dane identyfikujące producenta środka spożywczego, dane identyfikujące miejsce pochodzenia, zawartość netto środka spożywczego, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy,oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, w przypadku wątroby występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienie stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego

warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadająca wymaganiom, (temperatura tuszki drobiowej i elementów drobiowych do 4˚C)

**Część nr 5:** **Nabiał**

W przypadku oferowania produktu równoważnego należy podać w załączniku do formularza nazwę oraz producenta produktu równoważnego.

Wymagania jakościowe:

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, ; zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań.

**Część nr 6:** **Pieczywo i artykuły piekarnicze**

Opis produktu:

Cechy dyskwalifikujące pieczywo i wyroby piekarskie:

Pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie;

Pieczywo zabrudzone, spalone

Miękisz lepki niedopieczony z zakalcem z obecnością grudek mąki i soli;

Smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony;

Uwaga! Należy dołączyć karty charakterystyki do każdego produktu z dokładnym składem i zaznaczonymi alergenami.

**Część nr 7: Mrożonki oraz Część nr 8: Ryby i przetwory rybne**

Mrożonki powinny być dostarczane z kartami charakterystyki ,etykietami na każdym produkcje (numer partii, skład ,wartość odżywcze ,data ważności) 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.

W przypadku oferowania produktu równoważnego należy podać w załączniku do formularza nazwę oraz producenta produktu równoważnego. Opis wymaganego towaru:

Ryby mrożone – filet mrożony bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia; warzywa mrożone - barwa odpowiednia, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia; wyroby garmażeryjne mrożone – barwa odpowiednia, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia.

Cechy dyskwalifikujące:

Widoczne oznaki rozmrożenia towaru;

Zapach świadczący o procesach psucia się.

Do wypełnionego pakietu należy dołączyć specyfikację /kartę charakterystyki.

**Część nr 9:** **Warzywa i owoce**

Warzywa i owoce powinny być dostarczane z etykietami (numerem partii, datą do spożycia i krajem pochodzenia).

a) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone

b) Barwa: Typowa dla odmiany

c) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach

d) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju

e) Opakowanie: towar winien być przewożony 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. Z widocznymi etykietami.

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla owoców i warzyw:

Mocne zniekształcenia, 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 Dostarczane owoce i warzywa winny być świeże, dobrej jakości , pozbawione oznak niewłaściwego przechowywania i transportu.