

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część 1: MIĘSO, WĘDLINY

- 5113000-3 – wieprzowina
- 5111100-0 – wołowina
- 5131130-5 – wędliny
- 5131135-0 – wędliny drobiowe
- 5131500-0 – produkty drobiowe
- 5131400-9 – produkty wieprzowe
- 5112000-6 – drób
- 5112100-7 – drób świeży

- 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 i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- 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.
- 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 (Budynek „A” i budynek „B”) dla wędlin i kielbas oraz **5 dni** dla mięsa świeżego.

L.p.	Rodzaj/nazwa produktu	Szacunkowa ilość	Rodzaj miary
1.	Boczek wędzony	450	kg
2.	Filet z indyka	170	kg
3.	Filet z kurczaka	2200	kg
4.	Kiełbasa dębowa	100	kg
5.	Kiełbasa drobiowa zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu	150	kg
6.	Kiełbasa kminkowa PLASTRY	10	KG
7.	Kiełbasa podwawelska	230	kg
8.	Kiełbasa śląska	200	kg
9.	Kurczak świeży	185	kg
10.	Mięso karczek b/k	680	kg
11.	Mięso łopatka b/k	200	kg
12.	Mięso mielone z łopatki	1250	kg
13.	Mięso schab b/k	520	kg
14.	Mięso szynka b/k	1150	kg
15.	Mięso wołowe b/k	200	kg
16.	Mięso wołowe rosół	90	kg
17.	Mięso żeberka	70	kg
18.	Mięso żeberka wędzone	50	kg
19.	Parówka cielęca/drobiowa (z Bobrownik)	50	kg
20.	Pasztet pieczony zawierający co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu	10	kg
21.	Podudzia z kurczaka	700	kg
22.	Polędwica drobiowa PLASTRY zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu	20	kg
23.	Polędwica sopocka PLASTRY zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu	20	kg
24.	Porcje rosołowe	590	kg
25.	Schab pieczony PLASTRY zawierający co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu	3	kg
26.	Szynka wieprzowa PLASTRY zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu	3	kg
27.	Wątróbka z drobiu	30	kg

Część 2: WARZYWA I OWOCE

3100000-2 – produkty rolnictwa i ogrodnictwa

3212100-1 – ziemniaki

3221000-6 – warzywa

3222000-3 – owoce i orzechy

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- 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.

L.p.	Rodzaj/nazwa produktu	Szacunkowa ilość	Rodzaj miary
1.	Arbuz	100	kg
2.	Banan	1400	kg
3.	Borówka amerykańska	5	kg
4.	Botwinka pęczek	60	szt
5.	Brzoskwinia	200	kg
6.	Burak czerwony	450	kg
7.	Cebula	550	kg
8.	Cebula czerwona	23	kg
9.	Cukinia	100	kg
10.	Cytryna	135	kg
11.	Czosnek	230	szt
12.	Dynia	100	kg
13.	Fasola biała sucha Jaś mały	50	kg
14.	Groch łuskany	40	kg
15.	Gruszka	330	kg
16.	Jabłko	850	kg
17.	Kalafior świeży	90	szt
18.	Kalarepa pęczek	10	szt
19.	Kapusta biała	600	kg
20.	Kapusta biała młoda	150	szt
21.	Kapusta czerwona	150	kg
22.	Kapusta czerwona młoda	20	szt
23.	Kapusta kiszona	720	kg
24.	Kapusta kiszona młoda	50	kg
25.	Kapusta pekińska	195	szt
26.	Kapusta pekińska	70	kg

27.	Kapusta włoska	30	szt
28.	Kiełki roślinne - paczka	30	szt
29.	Kiwi	1380	szt
30.	Koperek pęczek	410	szt
31.	Malina świeża	5	kg
32.	Mandarynka	410	kg
33.	Marchew	950	kg
34.	Melon	10	kg
35.	Nektaryna	200	kg
36.	Ogórek kiszony	195	kg
37.	Ogórek zielony	320	kg
38.	Papryka czerwona	210	kg
39.	Pieczarka	150	kg
40.	Pietruszka korzeń	460	kg
41.	Pietruszka zielona pęczek	590	szt
42.	Pomarańcza	330	kg
43.	Pomidor	80	kg
44.	Pomidor koktajlowy	13	kg
45.	Por	950	szt
46.	Rzodkiewka pęczek	100	szt
47.	Salata lodowa	200	szt
48.	Salata zielona	240	szt
49.	Seler korzeń	470	kg
50.	Szczypiorek pęczek	55	szt
51.	Śliwka	40	kg
52.	Truskawka świeża	45	kg
53.	Winogrono białe	15	kg
54.	Ziemniaki	9800	kg
55.	Ziemniaki młode	1300	kg

Część 3: 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 (budynek „A” i „B”), niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

L.p.	Rodzaj/nazwa produktu	Szacunkowa ilość	Rodzaj miary
1.	Bułka cytrynowa	100	szt
2.	Bułka graham	60	szt
3.	Bułka mleczna	60	szt

4.	Bułka paryska baton 400g	700	szt
5.	Bułka pszenna duża	1300	szt
6.	Bułka tarta 500g	410	kg
7.	Bułka z ziarnami	100	szt
8.	Chątka mała	40	szt
9.	Chleb graham 450g	160	szt
10.	Chleb krojony 600g	60	szt
11.	Chleb razowy mieszany 400g	60	szt
12.	Chleb z ziarnami 450g	160	szt
13.	Drożdżówka	475	szt
14.	Pączek z dżemem	520	szt
15.	Rogal mleczny	60	szt

Część 4: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE, NABIAŁ, JAJA, RYBY, MROŻONKI

- 5800000-6 – różne produkty spożywcze
- 5830000-5 – cukier i produkty pokrewne
- 5840000-8 – kakao, czekolada i wyroby cukiernicze
- 5850000-1 – produkty z ciasta makaronowego
- 5870000-7 – przyprawy i przyprawy korzenne
- 5890000-3 – różne produkty spożywcze i produkty suszone
- 5600000-4 – produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych
- 5400000-2 – oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
- 5330000-0 – przetworzone owoce i warzywa
- 5500000-3 – artykuły mleczne i nabiał
- 5530000-2 – masło
- 03142500-3 – jaja
- 5331170-9 – warzywa mrożone
- 3310000-5 – ryby, skorupiaki i produkty wodne
- 5200000-0 – ryby przetworzone i konserwowane
- 5220000-6 – ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

• 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.

• Makaron po ugotowaniu nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.

• Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak pleśni, 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).
- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone sery naturalne, gęste jogurty.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser topiony, masło klarowane.
- 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
- Ryby mrożone – zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
- • 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.
- Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

L.p.	Rodzaj/nazwa produktu	Szacunkowa ilość	Rodzaj miary
1.	Barszcz biały 0,5l	75	szt
2.	Barszcz ukraiński mrożony 450g (+/-50g)	50	szt
3.	Bazylia suszona	30	szt
4.	Biskopity 120g (=/-30g)	100	szt
5.	Bombonierka typu Raffaello 230 g lub równoważny	400	szt
6.	Bombonierka typu Toffifee lub równoważny	400	szt
7.	Brokuł mrożony 2,5kg	145	szt
8.	Brzoskwinia w syropie	50	szt
9.	Buchty bez nadzienia 6 sztuk	100	szt
10.	Buchty nadziewane 6 sztuk	100	szt
11.	Budyń czekoladowy 35g (+/-5g)	120	szt
12.	Budyń waniliowy 35g (+/-5g)	120	szt
13.	Chrzan tarty w słoiku 180g	15	szt
14.	Ciastka typu Delicje lub równoważny 147g	215	szt
15.	Ciastka typu Jeżyki lub równoważny 140g	215	szt
16.	Ciastka typu Kinder Cards lub równoważne	755	szt
17.	Ciastka typu Oreo lub równoważny 154g	540	szt

18.	Ciastko biszkoptowe z nadzieniem 30g (=/-10g) typu Lubisie lub równoważny	1600	szt
19.	Cukier biały kryształ	780	kg
20.	Cukier puder 500g (=/-100g)	22	szt
21.	Cukier wanilinowy 16g	100	szt
22.	Cukierki typu Mouse 210 g lub równoważny	755	szt
23.	Cynamon	50	szt
24.	Czarnuszka	15	szt
25.	Czekolada gorzka 100g	1100	szt
26.	Czekolada mleczna 100g	670	szt
27.	Czekolada z okienkiem 100g	485	szt
28.	Czekoladka typy Jajko niespodz. lub równoważny	215	szt
29.	Czosnek granulowany	110	szt
30.	Deser typu Fantazja lub równoważny	3750	szt
31.	Deser typu Kinder kanapka lub równoważny	2060	szt
32.	Drożdże 100g	120	kg
33.	Dżem owocowy niskosłodzony 280g	450	szt
34.	Fasola czerwona w puszcze 400g	60	szt
35.	Fasolka szparagowa mrożona 2,5kg	140	szt
36.	Fasolka szparagowa mrożona 450g (+/-50g)	20	szt
37.	Fasolka szparagowa słoik 470g	25	szt
38.	Filet z ryby - dorsz	100	kg
39.	Filet z ryby - mintaj	200	kg
40.	Filet z ryby miruna	1000	kg
41.	Galaretka owocowa 79g (+/-5g)	100	szt
42.	Gałka muszkatołowa	26	szt
43.	Groszek konserwowy 400g	175	szt
44.	Groszek mrożony 2,5kg	128	szt
45.	Herbata czarna ekspresowa op.100 sztuk typu Saga lub równoważny	265	szt
46.	Herbata owocowa ekspresowa op.20 sztuk	50	szt
47.	Herbatniki szkolne 50g typu Be-Be lub równoważny	660	szt
48.	Imbir	25	szt
49.	Jaja konsumpcyjne – wielkość 1 szt.min.63-73g tj. kl. wielkość L, kl. świeżości A	14800	szt
50.	Jogurt 150g typu Monte lub równoważny	2360	szt
51.	Jogurt musli 150g	920	szt
52.	Jogurt naturalny 0,40	200	szt
53.	Jogurt naturalny 370g	920	szt
54.	Jogurt naturalny grecki 330g	60	szt
55.	Jogurt owocowy 100g	430	szt
56.	Jogurt owocowy 150g	1210	szt
57.	Jogurt owocowy do picia 120ml	1520	szt
58.	Kakao ciemne 200g	33	szt
59.	Kalafior mrożony 2,5kg	100	szt
60.	Kalafior mrożony 450g (+/-50g)	60	szt

61.	Kartacze z mięsem	345	kg
62.	Kasza gryczana	80	kg
63.	Kasza jaglana	38	kg
64.	Kasza jęczmienna	540	kg
65.	Kasza manna	85	kg
66.	Kasza orkiszowa	10	kg
67.	Kawa zbożowa 150g typu Inka lub równoważny	100	szt
68.	Kawa zbożowa ekspresowa op.20 sztuk typu Anatol lub równoważny	50	szt
69.	Kefir 0,5l	60	szt
70.	Kefir 1l	10	szt
71.	Ketchup łagodny 480g (+/-50g) pomidory198g na 100g ketchupu typu Pudliszki lub równoważny	50	szt
72.	Kisiel 38g (+/-5g)	100	szt
73.	Kminek mielony	15	szt
74.	Koncentrat barszczu 300 ml typu Krakus lub równoważny	20	szt
75.	Koncentrat pomidorowy 1l typu Pudliszki lub równoważny	80	szt
76.	Koncentrat pomidorowy 200g typu Pudliszki lub równoważny	430	szt
77.	Kukurydza konserwowa 400g	90	szt
78.	Kurkuma	25	szt
79.	Leczo 3l	30	szt
80.	Liście laurowe	400	szt
81.	Lizak typu Chupa-Chups lub równoważny	215	szt
82.	Lody 1l typu Algida lub równoważny	60	szt
83.	Lubczyk suszony	550	szt
84.	Majeranek	500	szt
85.	Majonez 300g	60	szt
86.	Makaron gruby 400g typu Lubella lub równoważny	800	szt
87.	Makaron gwiazdki 250g	60	szt
88.	Makaron kokardki 400g typu Lubella lub równoważny	180	szt
89.	Makaron literki 250g	120	szt
90.	Makaron łazanki 400g typu Lubella lub równoważny	370	szt
91.	Makaron nitki 250g	350	szt
92.	Makaron pełnoziarnisty 400g typu Lubella lub równoważny	300	szt
93.	Makaron rurki 400g typu Lubella lub równoważny	600	szt
94.	Makaron spaghetti 400g typu Lubella lub równoważny	760	szt
95.	Makaron świderki 400g typu Lubella lub równoważny	550	szt
96.	Makreła wędzona	20	szt
97.	Marchew z groszkiem mrożone 450g (+/-50g)	20	szt

98.	Marchewka mini mrożona 2,5kg	70	szt
99.	Marchewka mini mrożona 450g (+/-50g)	20	szt
100.	Marchewka mrożona 2,5kg	55	szt
101.	Marchewka mrożona 450g (+/-50g)	20	szt
102.	Marchewka z groszkiem mrożona 2,5kg	40	szt
103.	Masło extra 200g 82% tłuszczu	1130	szt
104.	Maślanka naturalna 1l	20	szt
105.	Mąka pszenna	380	kg
106.	Mąka pszenna tortowa	80	kg
107.	Mąka ziemniaczana	40	kg
108.	Mąka żurkowa	30	kg
109.	Mieszanka kompotowa mrożona 2,5kg	200	szt
110.	Mieszanka studencka 40g	1240	szt
111.	Miód pszczeli naturalny 1kg	75	szt
112.	Miód pszczeli naturalny 250g	10	szt
113.	Mleczko kakaowe 200 ml	540	szt
114.	Mleczko kokosowe 400 ml	110	szt
115.	Mleko 3,2 % w butelce 0,9l	160	szt
116.	Mleko 3,2 karton 1l	450	szt
117.	Mus owocowy 20g typu Kubuś lub równoważny	1780	szt
118.	Musztarda 175g (+/-15g)	90	szt
119.	Musztarda francuska	10	szt
120.	Napój typu Kubuś Water 500 ml lub równoważny	6600	szt
121.	Ocet 0,5l	20	szt
122.	Ogórek konserwowy 1l	340	szt
123.	Olej rzepakowy 1l	680	szt
124.	Oliwa z oliwek 1l	15	szt
125.	Oregano	35	szt
126.	Orzechy w czekoladzie 200g	540	szt
127.	Pałki kukurydziane 60g	60	szt
128.	Papryka słodka mielona	180	szt
129.	Pasztet drobiowy puszka co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu	60	szt
130.	Pieprz cytrynowy	80	szt
131.	Pieprz czarny mielony	140	szt
132.	Pieprz ziołowy mielony	80	szt
133.	Pierniki 500g	215	szt
134.	Pierogi ruskie	80	kg
135.	Pierogi z mięsem mrożone	80	kg
136.	Pierogi z owocami mrożone	80	kg
137.	Płatki kukurydziane 500g	20	szt
138.	Płatki orkiszowe 200g	15	szt
139.	Płatki owsiane błyskawiczne	20	kg
140.	Pomidory w puszcze 400g	460	szt
141.	Proszek do pieczenia 30g	20	szt
142.	Przyprawa curry	80	szt

143.	Przyprawa typu wegeta 200g	100	szt
144.	Puszki rybne w pomidorach 170g	50	szt
145.	Rodzynki 100g	10	szt
146.	Ryż biały	470	kg
147.	Ryż brązowy	110	kg
148.	Ser biały śmietankowy	140	kg
149.	Ser biały twaróg półtłusty	190	kg
150.	Ser biały wiaderko 1kg naturalny	20	szt
151.	Ser biały wiaderko 1kg waniliowy	60	szt
152.	Ser topiony 100g	150	szt
153.	Ser żółty twardy	25	kg
154.	Serek 150g typu Bieluch lub równoważny	30	szt
155.	Serek homogenizowany 120g	660	szt
156.	Serek typu Danio lub równoważny	1700	szt
157.	Sezam 100g	40	szt
158.	Sezamki 27g	1530	szt
159.	Słonecznik łuskany 200g	15	szt
160.	Soczewica czerwona	20	kg
161.	Sok cytrynka1l	30	szt
162.	Sok owocowy przecierowy typu Kubuś 0,33l lub równoważny	5040	szt
163.	Sok owocowy przecierowy typu Kubuś 900 ml lub równoważny	120	szt
164.	Sok owocowy w kartonie 1l	100	szt
165.	Sól	190	kg
166.	Szpinak mrożony 2,5kg	70	szt
167.	Szpinak mrożony 450g (+/-50g)	20	szt
168.	Śmietana 18% 330g	160	szt
169.	Śmietana kremówka 0,5 l	10	szt
170.	Śmietana kwaśna 12% 0,2l	30	szt
171.	Śmietana kwaśna 12% 330g	900	szt
172.	Śmietana słodka 12% 0,5l	190	szt
173.	Truskawka mrożona 2,5kg	20	szt
174.	Truskawka mrożona 450g (+/-50g)	20	szt
175.	Tymianek	20	szt
176.	Wafelek typu Knopers lub równoważny	2240	szt
177.	Wafelek typu Prince Polo lub równoważny 35g	1720	szt
178.	Wafle ryżowe	20	szt
179.	Warzywa mrożone mieszanka 450g (+/-50g)	80	szt
180.	Woda mineralna niegazowana 0,5 l	7040	szt
181.	Woda mineralna niegazowana 5l	30	szt
182.	Ziele angielskie	360	szt
183.	Ziele angielskie mielone	10	szt
184.	Zioła prowansalskie	150	szt

1. Dostawa przedmiotu zamówienia następować będzie wg potrzeb Zamawiającego, **do godziny 7:30**, każdorazowo na podstawie **wcześniejszego zamówienia (pisemnego, telefonicznego lub elektronicznego)**, określającego ilość oraz rodzaj produktów.
2. Miejsce dostawy: miejscem dostawy będzie budynek „A” Szkoły Podstawowej nr 24 znajdujący się w **Rudzie Śląskiej przy ul. ks. P. Lexa 3** oraz budynek „B” Szkoły Podstawowej nr 24 w **Rudzie Śląskiej przy ul. ks. P. Lexa 14**.
3. Podane ilości poszczególnych produktów służące do wyliczenia ceny, mogą ulec zmianie, w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego.
4. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
6. 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 z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
7. Wykonawca zobowiązany jest **dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść** do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
8. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
9. Osoby upoważnione do kontaktu w trakcie realizacji umowy ze strony Zamawiającego: Pani Danuta Pryszcz (dotyczy budynku szkoły przy ul. Ks. Pawła Lexa 3), Pani Beata Niesłony (dotyczy budynku szkoły przy ul. Ks. Pawła Lexa 14)
10. 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.
11. 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.
12. 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.

