

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa wędlin i mięs: wołowego, wieprzowego i drobiowego

CPV: 15100000-9

dla Powiatowego Zespołu Domów Pomocy Społecznej w Nowym Targu
z siedzibą w Zaskalu

MIEJSCE DOSTAWY: Miejscem dostawy jest Dom i magazyn zlokalizowany w:

a) Dom Pomocy Społecznej w Zaskalu

Adres: ul. Kardynała Karola Wojtyły 136, 34-424 Szaflary
Tel. 18 265 55 92

b) Dom Pomocy Społecznej w Rabce-Zdroju

Adres: ul. Parkowa 4, 34-700 Rabka-Zdrój
Tel. 18 2680434

LISTOPAD 2023 roku

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość Zakale	Ilość Rabka
1	2	3	4	5
1.	Boczek wędzony/ parzony/ 85% Wyrób świeży bez kości peklowany, wędzony ze skórą, parzony. Powierzchnia sucha, czysta bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów i bez nalotów pleśni. Smak i zapach typowy dla danego asortymentu, konsystencja dość ścisła i soczysta. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	25	20
2.	Kaszanka Wyrób świeży w jelicie naturalnym, średnio rozdrobniony, parzony. Wykonany z kaszy, z mięsa i podrobów oraz krwi wieprzowej, struktura i konsystencja ścisła, barwa w przekroju ciemnoczerwona. Powierzchnia czysta lekko wilgotna bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów i nalotów pleśni. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	30	40
3.	Kielbasa biała surowa / parzona Minimalna zawartość mięsa 70% . Wyrób z mięsa wieprzowo/wołowego średnio rozdrobniona w osłonce naturalnej z jelita wieprzowego, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu. Konsystencja ścisła, zwarta, farsz równomiernie wymieszany i dokładnie wypełniający osłonki. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	35	5
4.	Kielbasa szynkowa wieprzowa Minimalna zawartość mięsa 70% . Z mięsa grubo rozdrobniona. Konsystencja ścisła, na przekroju barwa jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o zepsuciu. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	135	80
5.	Kielbasa śląska Minimalna zawartość mięsa 75% średnio rozdrobnionego. Konsystencja ścisła. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki naturalne. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	40	120
6.	Kielbasa wiejska drobiowa/wieprzowa Minimalna zawartość mięsa 85% z mięsa średnio zmielonego, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu. Konsystencja ścisła, na przekroju barwa jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki (naturalne - jelito wieprzowe). Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	10	5
7.	Kielbasa zwyczajna Minimalna zawartość mięsa 72% . Wyrób z mięsa wieprzowo, średnio rozdrobnionego. Konsystencja ścisła, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki (naturalne- jelito wieprzowe). Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	65	10

8.	Kielbasa Żywiecka Minimalna zawartość mięsa 80% . Wyrób z mięsa wieprzowego grubo rozdrobniona. Konsystencja ścisła, na przekroju barwa jasnoróżowa. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	100	60
9.	Parówki drobiowe/indyce (dopuszczalny dodatek mięsa wieprzowego) Minimalna zawartość mięsa 73% . Wyrób z mięsa nie oddzielonego mechanicznie (bez MOM) w osłonkach celulozowych. Powierzchnia gładka, sucha, czysta bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów, bez nalotów pleśni. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	120	50
10.	Pasztet drobiowy pieczony Minimalna zawartość mięsa 75% . Wyrób formowany z mięsa drobiowego z dodatkiem tłuszczu wieprzowego, zapiekany w foremkach z naturalnymi przyprawami. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Powierzchnia gładka, sucha, czysta bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów, bez nalotów pleśni. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	90	55
11.	Pieczeń rzymska Minimalna zawartość mięsa 70% . Wyrób z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobnionego, konsystencji dość ścisłej, kształtu walca. Powierzchnia gładka, sucha, czysta bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów, bez nalotów pleśni. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	80	60
12.	Poławdwa wieprzowa parzona/wędzona. Minimalna zawartość mięsa 70% . Konsystencja mięśnia dość ścisła. Powierzchnia gładka, sucha, czysta. Produkt soczysty bez widocznego wycieku, kształt spłaszczonego walca. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	130	90
13.	Salceson wieprzowy wiejski. Minimalna zawartość mięsa 75% . Wyrób wykonany z mięsa i podrobów wieprzowych, parzony o tradycyjnym smaku z naturalnymi przyprawami. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	22	5
14.	Salceson z indyka/ indyk w galarecie Minimalna zawartość mięsa 75% . Wyrób wykonany z mięsa i podrobów indyckich, parzony o tradycyjnym smaku z naturalnymi przyprawami. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	26	30
15.	Szynka drobiowa Minimalna zawartość mięsa 75% . Wyrób z mięsa drobiowego. Konsystencja mięśnia dość ścisła. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	140	80

16.	Szynka wiejska Minimalna zawartość mięsa 80% . Produkt (formowany za pomocą siatki) soczysty bez widocznego wycieku, kształt nieforemnego walca lub kulista. Na przekroju barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej. Niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien oraz zawartość środków zwiększających objętość. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	8	15
17.	Szynka wieprzowa biała - nie wędzona /parzona/gotowana Minimalna zawartość mięsa 80% . Produkt (formowany za pomocą siatki) soczysty bez widocznego wycieku, kształt nieforemnego walca lub kulista. Na przekroju barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej. Niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien oraz zawartość środków zwiększających objętość. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	120	90
18.	Kielbasa krakowska parzona Minimalna zawartość mięsa 80% . Wyrób z mięsa wieprzowego grubo rozdrobniona. Konsystencja ścisła, na przekroju barwa jasnoróżowa. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	20	60
19.	Pasztetowa drobiowa Wyrób formowany z mięsa drobiowego (z dopuszczalnym dodatkiem mięsa wieprzowego) podrobów, skórki oraz z dodatkiem tłuszczu. Smak i zapach typowy dla użytych składników. Nadziewana w opakowaniu dopuszczonym do kontaktu z żywnością, oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	0	80
20.	Kości wędzone wieprzowe świeże, wędzone, powierzchnia czysta bez zanieczyszczeń. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	20	0
21.	Kości wieprzowe schabowe/karkowe świeże, powierzchnia czysta bez zanieczyszczeń i przekrwień oraz pomiażdżonych kości. Poćwiartowane o długości 20 cm.-30 cm. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	90	0
22.	Łopátka wieprzowa ekstra bez kości świeże mięso z łopatki bez przerostów tłuszczowych, odtłuszczone, pozbawione kości, ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego oraz skóry. Powierzchnia czysta bez: przekrwień, zanieczyszczeń, pozacinań, pomiażdżonych kości. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	140	100
23.	Mięso gulaszowe wołowe świeże mięso bez przerostów tłuszczowych, pozbawione okrywy tłuszczowej, kości. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków i pomiażdżonych kości oraz bez zanieczyszczeń, bez przekrwień. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	70	100
24.	Mięso świeże rosółowe wołowe z kością powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków i pomiażdżonych kości oraz bez zanieczyszczeń, bez przekrwień. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	35	0

25.	Pieczeń wołowa bez kości świeże mięso z ćwierćtuszy tylnej młodego bydła, bez przerostów tłuszczowych, usunięty tłuszcz i błony, bez: przekrwień, pomiażdżonych kości, zanieczyszczeń. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	26	50
26.	Schab bez kości mięso świeże bez przerostów tłuszczowych, pozbawione okrywy tłuszczowej, kości, bez przekrwień, opiłków i pomiażdżonych kości, głębokich pozacinań, bez zanieczyszczeń. Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	125	100
27.	Żeberka wieprzowe /wąskie mięsne paski świeże wąskie umięśnione pasy żeber, posiadające mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne oraz niewielki przerost tłuszczowy i delikatną błonę. Powierzchnia czysta bez zanieczyszczeń i przekrwień. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	75	0
28.	Szynka wieprzowa surowa bez kości mięso świeże bez przerostów tłuszczowych, pozbawione okrywy tłuszczowej, kości, bez przekrwień, opiłków i pomiażdżonych kości, głębokich pozacinań, bez zanieczyszczeń. Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	0	100
29.	Kurczak świeży mięso tuszki dokładnie wypatroszone, właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień i bez podrobów oraz resztek upierzenia. Barwa mięśni jasnoróżowa bez krwawych wylewów i obcych zapachów. Powierzchnia czysta bez zanieczyszczeń, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez przekrwień, lekko wilgotna. Waga od 1,3kg do 2 kg. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	360	200
30.	Filet z kurczaka świeży/ pojedynczy mięso uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu, i ścięgien. Filet powinien być właściwie umięśniony, linie cięte równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja jędrna i elastyczna. Barwa mięśni jasnoróżowa bez krwawych wylewów i obcych zapachów, powierzchnia czysta, bez zanieczyszczeń, gładka, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, lekko wilgotna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	200	100
31.	Wątroba drobiowa świeża prawidłowo odcięta od tuszki, w całej strukturze, pozbawiona woreczka żółciowego oraz obcych zapachów i smaków. Barwa naturalna czerwona do ciemnoczerwonej. Niedopuszczalne przebarwienia świadczące o rozlaniu zawartości woreczka żółciowego. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	100	80
32.	Filet z indyka świeże mięso indycze piersiowe pozbawione kości, chrząstek i skóry, prawidłowo wykrwawione. Konsystencja jędrna, elastyczna. Barwa jasnoróżowa bez krwawych wylewów, pozbawione tłuszczu. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	45	30
33.	Porcje rosółowe drobiowe duże świeże, powierzchnia czysta bez zanieczyszczeń i przekrwień oraz pomiażdżonych kości. Duży korpus. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	0	100

34.	Udko z kurczaka świeże o średniej wielkości (od 250g do 270g) właściwie umięśnione, linia cięta równa, konsystencja jędrna, elastyczna. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez przekrwień i zanieczyszczeń, lekko wilgotna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, nazwą producenta, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	kg	360	300
-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	-----	-----

Przedmiot, terminy oraz warunki wykonania zamówienia

- Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa **wędlin i mięsa: wołowego, wieprzowego i drobiowego** dla Powiatowego Zespołu Domów Pomocy Społecznej w Nowym Targu z siedzibą w Zaskalu do wyznaczonego Domu i wskazanego magazynu zlokalizowanego w:
 - Zaskalu, ul. K. K. Wojtyły 136, 34-424 Szaflary
 - Rabce-Zdroju 34-700, ul. Parkowa 4

Jak również sukcesywna dostawa wraz z transportem i rozładunkiem, według zapotrzebowania Odbiorcy zgłaszanego Wykonawcy w formie odrębnych częściowych /częstkowych zamówień w terminie **od 02 stycznia 2024 roku do 30 czerwca 2024 roku**. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamówiony towar/asortyment wraz z fakturą do wskazanego Domu i wyznaczonego magazynu **co najmniej 2 razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00- 11.00**.
- Umowa na realizację zamówienia zostanie podpisana w dniu 2 stycznia 2024 r.**
- Szacunkowe ilości produktów podane w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia nie są wiążące dla Zamawiającego w czasie realizacji umowy – rzeczywista ilości wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza zmniejszenie lub zwiększenie dostawy o nie więcej niż 10%.
- Zamawiający wymaga aby towar będący przedmiotem dostawy był świeży z minimum 70% terminem przydatności do spożycia przewidzianym dla danego artykułu.
- Dostarczane produkty będą I gatunku, posiadać będą niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu na terenie Polski, w tym dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia), które będą udostępniane na wniosek Zamawiającego.
- Zamawiający wymaga, aby wszystkie dostarczane produkty:
 - posiadały nienaruszone fabryczne jednostkowe opakowanie, dopuszczone do kontaktu z żywnością;
 - opakowanie oznakowane **w języku polskim** nazwą: produktu, producenta, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji lub przydatności do spożycia;
 - posiadały odpowiednie atesty;
 - posiadały HDI (handlowe dokumenty identyfikacyjne);
 - spełniały normy związane ze Zintegrowanym Systemem Zarządzania HACCP.
- Dostawy realizowane będą w ilościach i asortymencie określonym przez Zamawiającego każdorazowo pisemnie lub telefonicznie z wyprzedzeniem przed dostawą.

8. Koszty przewozu, rozładunku, dostarczenia na miejsce wskazane, zabezpieczenia i ubezpieczenia towaru za czas przewozu ponosi Wykonawca.
9. Zamawiający zapewni odbiór zamówionego towaru/asortymentu do wskazanego Domu i wyznaczonego magazynu zlokalizowanego:
 - a) Zaskalu, ul. K. K. Wojtyły 136, 34-424 Szaflary
 - b) Rabce-Zdroju 34-700, ul. Parkowa 4
10. Rozliczenia mogą być przeprowadzone jedynie w złotych polskich.
11. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów w opakowaniach o innych wielkościach/gramaturze tylko w przypadku zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową lub zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej zostaną stwierdzone uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy. W tej sytuacji Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej, a kosztami powstałymi z tego tytułu obciążyć Wykonawcę w przypadku nieuzasadnionej zwłoki w dostawie lub odmowy dostarczenia Zamawiającemu produktów objętych formularzem ofertowym.
14. W przypadku zakupu interwencyjnego Zamawiający odstępuje od zakupu u Wykonawcy towaru objętego zakupem interwencyjnym. Z tego tytułu Wykonawca nie ma żadnych roszczeń.
15. W przypadku zakupu interwencyjnego Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną zakupu interwencyjnego, a ceną dostawy ustaloną w umowie. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie przez Zamawiającego potrącenia obliczonej różnicy z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
16. Produkty muszą być dostarczane do Zamawiającego na koszt Wykonawcy, środkiem transportu do tego przeznaczonym (spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne), w warunkach zapewniających ich wysoką jakość, brak uszkodzeń oraz odpowiednie przechowywanie i transport. Dostawa obejmuje rozładunek w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
17. Dostawa i transport artykułów spożywczych musi odbywać się w warunkach chłodniczych zgodne z wytycznymi tych produktów. Temperatura w części załadunkowej powinna wynosić pomiędzy 2°C a 5°C. Przy transporcie nietrwałych produktów konieczne jest utrzymanie wskazanej temperatury przez cały czas i jednocześnie zachowanie tzw. łańcucha chłodniczego.
18. Ponadto dostawa i transport artykułów żywnościowych musi odbywać się w warunkach chroniąc produkt przed: uszkodzeniami, zanieczyszczeniem zewnętrznym, szkodnikami oraz z zachowaniem zasad higieniczno-sanitarnych. Każdy pojazd wykorzystywany do przewozu żywności musi być do tego przystosowany i zatwierdzony przed PIS,

- a w przypadku przewozów mięsa lub produktów pochodzenia zwierzęcego dodatkowo konieczne jest zatwierdzenie /zarejestrowanie tego pojazdu w Głównym Inspektoracie Weterynaryjnym
19. Dostarczony towar odpowiada przepisom i normom obowiązującym na terenie Unii Europejskiej oraz Polski, zgodny z obowiązującymi atestami oraz systemem HACCP.
20. Przy realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów:
- a) 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 2132),
 - b) zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106, poz. 730 ze zmianami).
 - c) ustawy z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz 222)
 - d) zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1753)
21. Zamawiający informuje, że na każdym etapie prowadzonego postępowania, jaki i odbioru asortymentu zamówionego towaru (w trakcie dostaw) zamawiający może zweryfikować i dokonać kontroli zgodności danego produktu z wymaganiami zawartym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Niedopuszczalne jest złożenie oferty z gorszymi parametrami niżeli wymaga zamawiający.