**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zamawiający informuje, że przedstawione poniżej ilości artykułów są szacunkowe i stanowią wartość maksymalną.** |  |  |  |
| **Faktyczna ilość artykułów zostanie określona za pomocą faktur częściowych na koniec terminu obowiązywania umowy.** |

I. Część 1: Artykuły ogólnospożywcze

1. Przewidywana częstotliwość dostaw dwa razy w tygodniu nie później niż do godziny 8.00 rano.
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów dekadowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Wymagania wspólne dla asortymentu:
4. **przetwory sypkie**:

 Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż ¾ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.

1. opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe szczelne;
2. wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia; konsystencja sypka, bez grudek, niezlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna;
3. cukier, sól – barwa biała, pozostałe: wygląd typowy dla produktu, bez znak pleśni i szkodników; tekstura i konsystencja: kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe: konsystencja chrupiąca, sucha;
4. makaron – barwa: jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia, tekstura i konsystencja: charakterystyczna dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziarna, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja: charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje.
5. kasza, ryż – wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, sucha, bez oznak lepkości i grudek, 1 część wagowa kaszt suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej;
6. smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych posmaków;
7. właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.
8. **przyprawy, przetwory, produkty strączkowe**
9. opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe szczelne; przetwory dostarczone w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu z widoczną datą przydatności do spożycia;
10. wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczna dla rodzaju produktu;
11. smak: charakterystyczny dla rodzaju produktu, przyjemny, bez obecnych zapachów;
12. zapach: charakterystyczny dla rodzaju produktu, przyjemny, bez obcych zapachów;
13. właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych , oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.
14. **owoce i warzywa:**
15. owoce i warzywa świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich właściwości. Odpowiednie pakowanie warzyw i owoców (np. worki umożliwiające cyrkulację powietrza, wytłaczanki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów. Porażenie mokrą i suchą zgnilizną, zapleśnienie, zgnicie, zaparzenie, zwiędniecie, zafermentowanie, porażenie chorobami, obcy zapach, uszkodzenia mechaniczne (w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego – zaparzenia, zwiędnięcia itp. będą wynikiem transportowania warzyw i owoców w nieodpowiednich warunkach). Uszkodzenia wywołane przez szkodniki, obecność szkodników i ich pozostałości, łykowatość czy miękkie i sparciałe korzenie dyskwalifikują produkty.
16. szczegółowe wymagania jakościowe warzyw i owoców opisuje Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011, które ustanawia szczegółowe zasady dotyczące norm handlowych w odniesieniu do owoców i warzyw oraz Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2019/428 z dnia 12 lipca 2018r. zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w zakresie norm handlowych w sektorze owoców i warzyw.
17. **Jaja**
18. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
19. Zamawiający wymaga, aby jaja były naświetlane UV-C, dezynfekowane, czyste, bez śladów odchodów.
20. Do każdej dostawy jaj należy dołączyć dokument potwierdzający, iż jaja podczas procesu technologicznego poddawane są dezynfekcji (naświetlaniu) promieniami UV-C.
21. Przy dostawie jaj należy przedłożyć aktualny Handlowy Dokument Identyfikacyjny oraz Świadectwo Lekarsko-Weterynaryjne, dokumenty należy przedkładać na każde wezwanie Zamawiającego.

4. Wykonawca do transportu artykułów żywnościowych zobowiązany jest zapewnić środek transportu zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r., poz. 1148).

5. Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

**KOD CPV:**

[15500000-3 - Produkty mleczarskie](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-mleczarskie-681/) [15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/owoce-warzywa-i-podobne-produkty-562/) [15400000-2 - Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/oleje-i-tluszcze-zwierzece-lub-roslinne-656/) [15800000-6 - Różne produkty spożywcze](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/rozne-produkty-spozywcze-774/) [15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ryby-przetworzone-i-konserwowane-528/)

03200000-3: Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy;

03200000-3: Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy;

[03142500-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/jaja-56): Jaja

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L/p** | **Asortyment** | **Jednostka miary** | **Łączne szacunkowe zapotrzebowanie na dany asortyment** | **KOD CPV** |
| **DOSTAWA JAJ** |   |
| 1 | Jaja | szt. | 3000 | 03142500-3 |
| **DOSTAWA PRODUKTÓW MLECZARSKICH** |   |
| 2 | Ser wiaderko z Włoszczowej | kg | 20 | [15542100-0](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 3 | Śmietana wiejska RADOSŁAW (3l) | szt. | 80 | 15512000-0 |
| 4 | Ser biały kostka Włoszczowa | kg | 30 | [15542000-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 5 | Masło extra OLECKO (200 g) | szt. | 650 | [15530000-2](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 6 | Jogurt „Jogobella” ZOTT (150 g) | szt. | 1400 | [15551300-8](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 7 | Serek wanilowy Danio | szt.  | 500 | 15540000-5 |
| 8 | Jogrt Grecki (1kg) | szt.  | 30 | [15551300-8](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 9 | Ser żółty plastry (1 kg) | kg | 40 | [15544000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ser-twardy-709) |
| 10 | Ser Mocarerlla (100 g) | kg | 20 | [15542200-1](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ser-miekki-702) |
| 11 | Mleko (1l) | szt. | 600 | [15511000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/mleko-683) |
| 12 | Serek łaciaty (150g) | szt.  | 50 | [15545000-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/pasty-serowe-do-smarowania-710) |
| 13 | Jogurt Actimel  | szt. | 250 | [15551300-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/jogurt-713) |
|  **DOSTAWA RÓŻNYCH ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH** |   |
| 14 | Barszcz biały butelka (480 ml) | szt. | 200 | 15891000-0 |
| 15 | Mąka poznańska kielecka(1kg) | kg | 200 | [15612100-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/maka-pszenna-727) |
| 16 | Kasza jęczmienna(1kg) | kg | 100 | [15613000-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-z-ziaren-zboz-741) |
| 17 | Cukier(1kg) | kg | 300 | [15831000-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/cukier-799) |
| 18 | Kasza bulgur | kg | 10 | [15613000-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-z-ziaren-zboz-741) |
| 19 | Olej rzepakowy kujawski | szt. | 150 | [15420000-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/rafinowane-oleje-i-tluszcze-671) |
| 20 | Makaron świderki LUBELLA (500 g) | szt. | 200 | [15850000-1](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-z-ciasta-makaronowego-824) |
| 21 | Makaron nitki LUBELLA (250g) | szt. | 200 | [15850000-1](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-z-ciasta-makaronowego-824) |
| 22 | Ryż (1kg) (Basmati) | szt. | 100 | [03211300-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ryz-66) |
| 23 | Koncentrat pomidorowy  | szt. | 200 | [15331427-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/skoncentrowany-przecier-pomidorowy-611) |
| 24 | Groch łupany HALINA (0,50 kg) | szt. | 50 | [15331133-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-straczkowe-suszone-75) |
| 25 | Fasola Jaś (500g) | szt. | 50 | [03212210-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-straczkowe-suszone-75) |
| 26 | Herbata Lipton (100 tor) | szt.  | 20 | [15863000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/herbata-838) |
| 27 | Kakao DecoMoreno | 25 | 30 | [15841000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kakao-810) |
| 28 | Kawa zbożowa INKA  | szt. | 30 | 15613000-8 |
| 29 | Dżemy owocowe (225 g) | szt. | 50 | [15332290-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/dzemy-641) |
| 30 | Mąka ziemniaczana (1 kg) | szt. | 5 | [15600000-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-przemialu-ziarna-skrobi-i-produktow-skrobiowych-723) |
| 31 | Majonez Kielecki (1l) | kg | 50 | [15871273-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/majonez-854) |
| 32 | Pulpa pomidorowa (4100 g) | szt. | 50 | [15331425-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przecier-pomidorowy-610) |
| 33 | Soki owocowe (200 mil) | szt.  | 400 | [15321000-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/soki-owocowe-576) |
| 34 | Ciastko owsiane | szt. | 400 | [15820000-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/sucharki-i-herbatniki-wyroby-piekarskie-i-ciastkarskie-o-przedluzonej-trwalosci-791) |
| 35 | Kasza gryczana | kg | 20 | [03211900-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-z-ziaren-71) |
| 36 | Mus owocowy | szt. | 200 | [15332270-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przeciery-owocowe-640) |
| 37 | Płatki kukurydziane (600 g) | szt.  | 50 | [15613311-1](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/platki-kukurydziane-745) |
| 38 | Sok kubuś 300ml | szt. | 500 | [15321000-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/soki-owocowe-576) |
| 39 | Płatki musli (350 g) | szt.  | 10 | [15613313-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/muesli-lub-produkty-rownowazne-746) |
| 40 | Mąka kukurydziana | kg | 10 | [15612210-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/maka-kukurydziana-734) |
| 41 | Chrupki kukurydziane Flips | szt. | 50 | [15882000-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-dietetyczne-865) |
| 42 | Woda mineralna (0,5l) | szt. | 500 | [15981000-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wody-mineralne-929) |
| 43 | Liść laurowy (7g) | szt. | 80 | [15870000-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przyprawy-i-przyprawy-korzenne-844) |
| 44 | Ziele angielskie (15g) | szt. | 79 | [15870000-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przyprawy-i-przyprawy-korzenne-844) |
| 45 | Pieprz mielony (20g) | szt. | 200 | [15872100-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/pieprz-858) |
| 46 | Papryka mielona (20 g) | szt. | 200 | [15870000-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przyprawy-i-przyprawy-korzenne-844) |
| 47 | Kucharek bezglutenowy (150g) | szt. | 80 | [15870000-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przyprawy-i-przyprawy-korzenne-844) |
| 48 | Sól sodowo-potasowa (1kg) | szt. | 100 | [15872400-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/sol-861) |
| 49 | Bazylia  | szt. | 40 | [15872300-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ziola-860) |
| 50 | Oregano  | szt. | 40 | [15872300-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ziola-860) |
| 51 | Majeranek  | szt. | 150 | [15872300-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ziola-860) |
| 52 | Tymianek  | szt. | 15 | [15872300-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ziola-860) |
| 53 | Mąka razowa | kg | 10 | [15612110-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/maka-z-pelnego-przemialu-728) |
| 54 | Cynamon (12 g) | szt.  | 5 | [15872200-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przyprawy-korzenne-859) |
|  **DOSTAWA WARZYW I OWOCÓW ŚWIEŻYCH** |   |
| 55 | Buraki ćwikłowe | kg | 100 | [03221100-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-korzeniowe-i-bulwiaste-82) |
| 56 | Cebula | kg | 50 | [03221113-1](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/cebula-86) |
| 57 | Czosnek | szt. | 50 | [03221110-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-korzeniowe-83) |
| 58 | Kapusta kiszona HARSZNICA | kg | 80 | [15331142-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-kapustne-107) |
| 59 | Kapusta biała główka | kg | 100 | [03221400-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-kapustne-107) |
| 60 | Kapusta pekińska | kg | 100 | [03221400-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-kapustne-107) |
| 61 | Ogórek kiszony  | kg | 100 | [15331000-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-przetworzone-588) |
| 62 | Pieczarki | kg | 50 | [03221260-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/grzyby-100) |
| 63 | Pietruszka korzeń | kg | 30 | [03221100-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-korzeniowe-i-bulwiaste-82) |
| 64 | Por | szt. | 100 | [03221100-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-korzeniowe-i-bulwiaste-82) |
| 65 | Seler | kg | 50 | [03221100-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-korzeniowe-i-bulwiaste-82) |
| 66 | Marchew | kg | 200 | [03221112-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/marchew-85) |
| 67 | Pomidor świeży | kg | 50 | [03221240-0](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 68 | Ogórek świeży | kg | 100 | [03221270-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 69 | Papryka świeża | kg | 30 | 03221230-7 |
| 70 | Ziemniaki | kg | 2500 | [03212100-1](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 71 | Fasolka szparagowa  | kg | 20 | [03221212-5](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 72 | Kalafior  | szt.  | 50 | [03221420-6](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 73 | Brokuł  | szt. | 50 | 03221430-9 |
| 74 | Rzodkiewka  | szt. | 80 | [03221100-7](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 75 | Sałata zielona  | szt. | 100 | [03221310-2](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 76 | Rukola (250 g) | szt. | 20 | [03221310-2](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 77 | Roszponka (250 g) | szt. | 20 | [03221310-2](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 78 | Koper zielony | szt. | 300 | [03221300-9](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-lisciaste-102) |
| 79 | Pietruszka natka | szt. | 500 | [03221300-9](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-lisciaste-102) |
| 80 | Cytryny  | kg | 30 | [03222210-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/cytryny-125) |
| 81 | Truskawki świeże (1 kg) | kg | 50 | [03222313-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/truskawki-134) |
| 82 | Banany  | kg  | 1000 | [03222111-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/banany-115) |
| 83 | Mandarynka | kg  | 600 | [03222240-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/mandarynki-128) |
| 84 | Pomarańcza | kg  | 600 | [03222220-1](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/pomarancze-126) |
| 85 | Gruszka  | kg  | 200 | [03222322-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/gruszki-139) |
| 86 | Nektarynka | kg  | 200 | [03222200-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/owoce-cytrusowe-124) |
| 87 | Śliwka  | kg  | 200 | [03222334-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/sliwki-145) |
| 88 | Jabłka  | kg  | 500 | [03222321-9](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/jablka-138) |

**część 2. Pieczywo**

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku nie później niż do godziny 6:30.

 2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów dekadowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.

3. Wykonawca do transportu artykułów żywnościowych zobowiązany jest zapewnić środek transportu zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r., poz. 1148).

4. Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte
w Polskich Normach oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

**KOD CPV** :

[15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/pieczywo-swieze-wyroby-piekarskie-i-ciastkarskie-775/)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L/p** | **Asortyment** | **Jednostka miary** | **Łączne szacunkowe zapotrzebowanie na dany asortyment** | **Wartość brutto** |
| 1 | Chleb krojony (550g) | szt. | 1200 | [15811100-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/chleb-777) |
| 2 | Chleb razowy (500g) | szt. | 250 | [15811100-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/chleb-777) |
| 3 | Drożdżówka (100 g) | szt. | 500 | [15812000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wyroby-ciastkarskie-i-ciasta-784) |
| 4 | Chleb razowy z ziarnem | szt. | 100 | [15811100-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/chleb-777) |
| 5 | Bułka kielecka (50g) | szt. | 4500 | [15811400-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/buleczki-780) |
| 6 | Bułka maślana (100g) | szt. | 60 | [15811400-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/buleczki-780) |
| 7 | Bułka z ziarnem  | szt. | 100 | [15811400-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/buleczki-780) |
| 8 | Pączki  | szt. | 230 | [15812000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wyroby-ciastkarskie-i-ciasta-784) |
| 9 | Babeczka krucha (150g) | szt. | 50 | [15812000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wyroby-ciastkarskie-i-ciasta-784) |
| 10 | Ciasto drożdżowe(400g) | szt. | 30 | [15812000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wyroby-ciastkarskie-i-ciasta-784) |
| 11 | Bułka jogurtowa | szt. | 25 | [15812000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wyroby-ciastkarskie-i-ciasta-784) |

**Część 3. Mięso i wędliny**

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie nie później niż do godziny 7.30 rano.

2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalone będą na podstawie jadłospisów dekadowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.

3. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, szczelnie zamkniętych. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

4. Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.

 5. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.

6. Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca, co najmniej następujące dane:

1. nazwę produktu;
2. termin przydatności do spożycia;
3. nazwę dostawcy – producenta, adres;
4. warunki przechowywania;
5. oznaczenia partii produkcyjnej.
6. oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.

7. Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych:

1. czystość – mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
2. konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się;
3. smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy;
4. barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej;
5. mięso oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych;
6. mięso wołowe z bydła młodego (jałówek, wolców, buhajków);
7. mięso wieprzowe niepochodzące z knurów i loch.

8. Wymagania dla drobiu i przetworów drobiowych: mięso drobiowe w elementach bez kości:

1. mięśnie piersiowe pozbawione skóry (z wyjątkiem piersi bez kości), kości i ścięgien;
2. dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielenia od skóry i kości;
3. barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu;
4. nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach;
5. dopuszcza się przyciemnienie naturalne barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

9. Dostarczony asortyment musi być świeży. Niedopuszczalne jest dostarczanie przez Wykonawcę produktów zamrożonych.

10. W przypadku dostaw produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych:

1. Wykonawca musi posiadać decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danym produktem spożywczym będącym przedmiotem zamówienia;
2. przy każdej dostawie na żądanie Zamawiającego, Dostawca ma obowiązek przedstawić „Handlowy dokument identyfikacyjny” zgodnie z ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 872) oraz Rozporządzenia WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE. L z 2004r. Nr 139, str. 55 z późn. zm.).

11. Wykonawca do transportu artykułów żywnościowych zobowiązany jest zapewnić środek transportu zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r., poz. 1148).

12. Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

**KOD CPV** :

[**15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-zwierzece-mieso-i-produkty-miesne-474/)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L/p** | **Asortyment** | **Jednostka miary** | **Łączne szacunkowe zapotrzebowanie na dany asortyment** | **Kod PCV** |
| 1 | Udko świeże | kg | 150 | [15112130-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kurczeta-483) |
| 2 | Kurczak | kg | 200 | [15112130-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kurczeta-483) |
| 3 | Filet z kurczaka | kg | 300 | [15112130-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kurczeta-483) |
| 4 | Żeberka wieprzowe | kg | 200 | [15113000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wieprzowina-487) |
| 5 | Polędwiczki wieprzowe | kg | 20 | [15113000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wieprzowina-487) |
| 6 | Wołowina z kością | kg | 30 | [15111000-9](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/mieso-wolowe-476) |
| 7 | Karczek bez kości | kg | 100 | [15113000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wieprzowina-487) |
| 8 | Łopatka bez kości | kg | 40 | [15113000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wieprzowina-487) |
| 9 | Udziec drobiowy  | kg | 200 | [15112130-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kurczeta-483) |
| 10 | Pałeczki drobiowe  | kg | 100 | [15112130-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kurczeta-483) |
| 11 | Schab b/k | kg | 200 | [15113000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wieprzowina-487) |
| 12 | Filet z indyka  | kg | 30 | [15112120-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/indyki-482) |
| 13 | Kurczak bez antybiotyków | kg | 50 | [15112130-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kurczeta-483) |
| 14 | Mięso od szynki bez kości | kg | 300 | [15113000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wieprzowina-487) |
| **Wędliny wołowe, wieprzowe, drobiowe, kiełbasy, wyroby z mięsa i podrobów**  |
| 15 | Boczek płaski parzony  | kg | 10 | [15131130-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-508) |
| 16 | Kiełbasa wiejska  | kg | 200 | [15131130-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-508) |
| 17 | Kiełbasa z kija | kg | 20 | [15131130-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-508) |
| 18 | Polędwica sopocka  | kg | 30 | [15131130-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-508) |
| 19 | Szynka z beczki | kg | 40 | [15131130-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-508) |
| 20 | Parówki z szynki sokołów | szt. | 166 | [15131130-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-508) |
| 21 | Schab z beczki | kg | 15 | [15131130-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-508) |
| 22 | Filet z indyka wędzony | kg | 15 | [15131135-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-drobiowe-510) |
| 23 | Kurczak Gotowany z Kurnej Półki CEDROB | kg | 5 | [15131135-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-drobiowe-510) |
| 24 | Polędwica z piersi indyka | kg | 5 | [15131135-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-drobiowe-510) |

**Część 4. Mrożonki**

1. Przewidywana częstotliwość dostaw dwa razy w tygodniu nie później niż do godziny 8.00 rano.
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów dekadowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Wymagania wspólne dla asortymentu:
4. **mrożone owoce i warzywa**
5. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż ¾ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
6. Przetwory muszą być dostarczone w oryginalnych opakowaniach, nieotwieranych i nieuszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia.
7. **ryby**

Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.

Ryby powinny być zgodne z wymogami norm przedmiotowych. Wady niedopuszczalne ryb:

1. zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy;
2. smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy;
3. mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej;
4. występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

4. Wykonawca do transportu artykułów żywnościowych zobowiązany jest zapewnić środek transportu zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r., poz. 1148).

5. Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

**KOD CPV:** **15331170-9**

[15220000-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ryby-mrozone-filety-rybne-i-pozostale-mieso-ryb-534): Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

15331170-9: Warzywa mrożone

[15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898): Przetworzone owoce

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L/p** | **Asortyment** | **Jednostka miary** | **Łączne szacunkowe zapotrzebowanie na dany asortyment** | **KOD CPV** |
| **DOSTAWA MROŻONYCH WARZYW, OWOCÓW, POTRAW** |  |
| 1 | Mieszanka kompotowa (2,5 kg) | szt. | 200 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 2 | Truskawki mrożone (2,5 kg) | szt. | 100 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 3 | Porzeczka mrożona (2,5) | szt. | 100 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 4 | Warzywa paski (2,5 kg) | szt. | 400 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 5 | Szpinak mrożony (2,5kg) | szt. | 10 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 6 | Kopytka (2,5kg) | szt. | 20 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 7 | Wiśnia (2,5kg) | szt. | 50 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 8 | Kartacze (2,5kg) | szt. | 20 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 9 | Fasolka zielona (2,5kg) | szt. | 10 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 10 | Barszcz ukraiński (2,5kg) | szt. | 20 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 11 | Marchew kostka (2,5kg) | szt. | 20 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 12 | Papryka paski (2,5kg) | szt. | 10 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 13 | Mieszanka królewska (2,5kg) | szt. | 20 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| **DOSTAWA RYB** |   |
| 14 | Ryba MIRUNA bez skóry | kg | 500 | [15220000-6](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 15 | Paluszki rybne z dorsza | kg | 100 | [15220000-6](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 16 | Filet z morszczuka | kg | 100 | [15220000-6](https://szukio.pl/kody-cpv) |

**IV. Warunki dodatkowe dotyczące dostaw żywności (dla wszystkich części):**

* 1. **Wykonawca szacuje koszty dostawy na ilości maksymalne podane w formularzach cenowych.**
	2. Podane ilości produktów są szacunkowe i mogą ulec zmniejszeniu oraz są maksymalne. Służyć one będą wyłącznie do porównania ofert oraz wybrania oferty najkorzystniejszej, tzn. że nie stanowią ostatecznego rozmiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilościowych dostaw pomiędzy pozycjami w przedmiocie zamówienia z zastrzeżeniem, iż w wyniku ww. zmian nie zostanie przekroczona wartość umowy.
	3. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi przedmiotu zamówienia jak również zgodność z odpowiednimi normami.
	4. Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP, GMP/GHP.
	5. Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.
	6. Każdy dostarczony produkt nie może odbiegać od Polskich Norm, na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku
	do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
	7. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Produkty spożywcze powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach, oznakowanych zgodnie z wymaganiami Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r. 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.
	8. Dostarczane produkty będą świeże, pełnowartościowe, należytej jakości oraz będą dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem: warzywa i owoce świeże cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danej odmiany, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, brakiem oznak więdnięcia, wyschnięcia czy gnicia lub pleśni.
	9. Dostarczane produkty muszą być zgodne z opisem zawartym w złożonej ofercie, a w przypadku dostawy produktu równoważnego, Zamawiający wymaga, aby opakowanie tego produktu zawierało wszystkie informacje umożliwiające identyfikację spełnienia wskazanych wymagań minimalnych (parametrów) dla danego produktu (gramatura, zawartość procentowa poszczególnych składników, wydajność z opakowania, wartość odżywcza itp.) wskazanych w ofercie.
	10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nie ukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru we własnym zakresie i na własny koszt w terminie …………\*(zgodnie z formularzem ofertowym) od chwili zgłoszenia reklamacji, oraz do dostarczenia w tym terminie towaru wolnego od wad. Zamawiający może odmówić przyjęcia dostarczonych towarów, w przypadku niezgodności dostarczonych artykułów z wymogami i opisem zawartym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, jak również w przypadku wystąpienia nieprawidłowości, co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu bądź przewozu produktów w nieodpowiednich warunkach.
	11. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony dostawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym. Potrójna reklamacja artykułów spożywczych przez Zamawiającego skutkować może rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy na zasadach określonych w Umowie.
	12. Niedostarczenie zamówionych produktów w uzgodnionym terminie lub odmowa dostawy zostanie udokumentowana notatką służbową. - trzykrotne powtórzenie takiej sytuacji może skutkować rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy na zasadach określonych w Umowie.
	13. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia spełniał wszelkie wymagania higieniczne określone w ustawie z dnia
	25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2023 r. poz. 1148) oraz obowiązujących aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
	14. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczanie zamawianych artykułów do siedziby Zamawiającego na własny koszt i ryzyko, jak również do rozładunku towaru i złożenia go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
	15. Asortyment musi być dostarczony odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.
	16. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca.
	W przypadku reklamacji, zwrot reklamacyjnego towaru (niezgodnego z zamówieniem) odbywa się na koszt Wykonawcy.
	17. Miejscem dostaw jest zaplecze stołówki Zespołu Szkół w Rudkach ul. Szkolna 2, 26-006 Nowa Słupia.
	18. Zamawiający będzie zamawiał u Wykonawców wybrane artykuły żywnościowe w dni powszechne z wyłączeniem ferii świątecznych, wakacji letnich
	i zimowych oraz innych dni, w których Stołówka Szkolna nie podaje obiadów.
	19. Zamówienia na dostawy bieżące, zgodne z potrzebami Zamawiającego będą składane z min. jednodniowym wyprzedzeniem, telefonicznie, faksem lub w czasie dostawy na następną dostawę.
	20. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy – odpowiednia dla umów tego rodzaju oraz profesjonalnego charakteru działalności Wykonawcy.
	21. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
	22. Oferowane artykuły żywnościowe winny spełniać wymagania w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności,
	a w szczególności takimi jak:

a) ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448),

b) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży
w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154),

c) ustawa z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980),

d) ustawa z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2023r. poz. 872),

e) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych
(Dz. U. z 2015r. poz. 29 z późn. zm.),

f) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dn. 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z 2008r.
Nr 354, str. 16 z późn. zm.).

* 1. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty badań i dopuszczenie do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami
	i normami.
	2. Produkty muszą być dostarczone w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych i prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach.
	3. Na każdym dostarczonym opakowaniu musi znajdować się etykieta z następującymi danymi:

a) nazwa oraz adres dostawcy lub producenta,

 b) nazwa oraz rodzaj produktu,

c) termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),

d) masa netto,

 e) warunki przechowywania,

f) wykaz składników wg udziału surowców.

* 1. Dostarczone produkty muszą spełniać wymagania jakości handlowej oraz muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie
	ich właściwej jakości handlowe.
	2. Zamawiający zapłaci za faktycznie zamówione i dostarczone ilości artykułów spożywczych.
	3. Wykonawca zobowiązuje się w przypadku awarii pojazdu lub innych nieprzewidzianych okoliczności zależnych od Dostawcy w ciągu 45 minut wykonać usługę zastępczą, aby przygotowanie i podanie posiłku mogło odbywać się terminowo.
	4. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku.
	5. Wykonawca zobowiązuje się do nieodpłatnego użyczenia skrzynek przy każdorazowej dostawie towaru na okres do następnej dostawy.
	6. W przypadku towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości, bądź niedostarczenia zamówionego towaru w wymaganych godzinach, a także niedokonania wymiany na towar właściwy w terminie …………\*(zgodnie z formularzem ofertowym) od chwili zgłoszenia reklamacji oraz do dostarczenia w tym terminie towaru wolnego od wad. Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce zakupowej.
	7. **Wykonawca do każdej dostawy zobowiązany jest do dołączenia dokumentu magazynowego (dowodu dostawy lub dokument WZ)
	z wyszczególnieniem produktów i ich ilości.**