

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 3: ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE

15800000-6 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

15320000-07 soki owocowe i warzywne

15831600-8 – miód

- 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.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor 100% durum).
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, 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).
- Miód nektarowy, wielokwiatowy lub lipowy wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin, wydzielanego z nektarników kwiatowych lub pozakwiatowych. Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Barwa przed skrzystalizowaniem jasnokremowa do herbacianej, po skrzystalizowaniu od jasnożółtej lub jasnoszarej do jasnobrązowej. Konsystencja przed skrzystalizowaniem ciecz, gęsta, po skrzystalizowaniu średnioziarnista. Zapach silny, zbliżony do zapachu wosku pszczelego, niedopuszczalny zapach fermentacyjny lub inny obcy. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
- Sok produkowany w 100% z soku owoców: , jabłek, czarnej porzeczki, borówki amerykańskiej, wiśni, malina lub zagęszczonego soku owocowego, zawierający naturalne składniki smakowo – aromatyczne, Bez zawartości chemicznych konserwantów, sztucznych barwników i sztucznych aromatów. Konsystencja – płynna, dopuszcza się opalizację oraz naturalne zmętnienie pochodzące od użytych do produkcji owoców, Barwa , smak i zapach– charakterystyczny dla użytych owoców. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)

| Lp. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|-------------------------------------|------|----------------------------------|
| 1 | Drożdże świeże, skład: drożdże <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , o kształcie prostopadłościana, opakowanie szczelne, nie uszkodzone | 100g | szt | 4 |
| 2 | Bazylia, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania | 10g | szt | 36 |
| 3 | Brzoskwinie puszka, skład: brzoskwinie, woda, cukier; opakowanie: puszka z blachy powlekanej z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką | 820g | szt | 12 |
| 4 | Czekolada mleczna nadziewana, smak: truskawkowy, mleczny, malinowy do wyboru przez zamawiającego. Skład: cukier, tłuszcz kakaowy, mleko pełne w proszku, miazga kakaowa, serwatka w proszku (z mleka), laktoza i białka z mleka, niepołamana, | 100g | szt | 368 |
| 5 | Cukier kryształ biały, struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista, bez grudek i zanieczyszczeń, barwa biała, opakowanie: papierowa torebka | 1kg | kg | 56 |
| 6 | Cukier puder, struktura i konsystencja sypka, mialka, bez grudek, barwa biała, szczelne opakowanie | 500g | szt | 15 |
| 7 | Cukier waniliowy, skład: cukier, aromat, ekstrakt wanilii | 16g | szt | 245 |
| 8 | Cukier trzcinowy nierafinowany, otrzymywany z trzciny cukrowej, bez oddzielania melasy i kryształków | 500g | szt | 3 |
| 9 | Cynamon , opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat | 15g | szt | 16 |
| 10 | Groszek konserwowy, opakowanie: puszka z blachy powlekanej z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką | 400g | szt | 40 |
| 11 | Herbata malinowa, skład: owoc malinowy (60%), kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, aromat naturalny, opakowanie szczelne nieuszkodzone | 54g | op | 84 |
| 12 | Herbata miętowa, skład 100% liści mięty parzonej, opakowanie szczelne, nieuszkodzone | 40g | op | 75 |
| 13 | Herbata rumiankowa, skład: 100% koszyczka rumianku, opakowanie szczelne, nieuszkodzone | 30g | op | 60 |
| 14 | Imbir, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat | 15g | szt | 15 |
| 15 | Fasola łuskana o równym kształci, bez przebarwień, zanieczyszczeń, opakowanie szczelne | 400g | szt | 4 |
| 16 | Galaretka Bio opakowanie , opakowanie szczelnie zamknięte, bez dodatku cukru i sztucznych dodatków | 40g | szt | 44 |
| 17 | Gałka muskatołowa, opakowanie szczelne | 10g | szt | 3 |
| 18 | Groch łuskany połówki, kl.I, opakowanie szczelne | 400g | szt | 20 |
| 19 | Groszek ptysiowy, bez chemicznych dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników | 200g | szt | 57 |
| 20 | Masło roślinne, skład: woda, oleje roślinne 39 % (rzepakowy, palmowy, słonecznikowy (w zmiennych proporcjach), emulgatory (mono- idiglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyna (słonecznikowa), sól 0,3 %, regulator kwasowości (kwas cytrynowy),aromat | 500g | szt | 1 |
| 21 | Kakao naturalne, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%). | 150g | szt | 60 |
| 22 | Kasza bulgur , bez ciał obcych, konsystencja sypka, wolna od zanieczyszczeń oraz szkodników mączno-spożywczych. Opakowanie szczelne | 500g | szt | 52 |
| 23 | Kasza gryczana , barwa kaszy jasno -brązowa, zapach swoisty dla kaszy gryczanej. bez ciał obcych, opakowanie szczelne | 1kg | szt | 15 |
| 24 | Kasza jęczmienna średnia, bez ciał obcych, konsystencja sypka, barwa kremowo-brązowa, wolna od zanieczyszczeń oraz szkodników mączno-zbożowych, ugotowana powinna zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania w beamarze podgrzewczym | 1kg | szt | 30 |
| 25 | Kasza pęczak, bez ciał obcych, konsystencja sypka, wolna od zanieczyszczeń oraz szkodników mączno-zbożowych, opakowanie szczelne | 1kg | szt | 78 |
| 26 | Kasza kuskus, kl. I - wolna od zanieczyszczeń zarówno organicznych, jak i nieorganicznych oraz szkodników i ich pozostałości. Opakowanie szczelne | 300g | szt | 73 |

| | | | | |
|----|--|------|-----|-----|
| 27 | Kasza manna , kształt cząstek okrągławy, barwa biała z silniejszym lub słabszym odcieniem żółtym, niedopuszczalna jest obecność mąki lub otrąb a także innych zanieczyszczeń oraz szkodników mączno-zbożowych opakowanie szczelne | 1kg | szt | 27 |
| 28 | Kawa zbożowa, zboża 72% (jęczmień, żyto) cykoria, burak cukrowy, - jasnobrązowy, jednolity, sypki proszek, pakowana hermetycznie, opakowanie | 150g | szt | 85 |
| 29 | Koncentrat pomidorowy zawartość ekstraktu ogólnego 28-30%, bez sztucznych barwników i konserwantów | 850g | szt | 50 |
| 30 | Kminek cały, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat | 20g | szt | 5 |
| 31 | Kukurydza konserwowa, opakowanie bez zarysowań i wgnieceń, puszka z blachy powlekanej, z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką | 340g | szt | 55 |
| 32 | Ketchup łagodny, skład: pomidory (210 g pomidorów zużyto na 100 g produktu), woda, cukier, ocet, skrobia modyfikowana, sól, aromat naturalny (zawiera seler), substancja konserwująca – benzoesau sodu. | 215g | szt | 92 |
| 33 | Kwasek cytrynowy, - sypkie, drobne kryształki bez grudek i zlepów lub proszek, silnie kwaśny, bezbarwny, bezwonny | 25g | szt | 16 |
| 34 | Liść laurowy, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat | 6g | szt | 43 |
| 35 | Lubczyk, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat | 10g | szt | 300 |
| 36 | Majeranek otarty, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat | 8g | szt | 72 |
| 37 | Majonez składający się z: oleju rafinowanego 71,2%, musztardy, wody i żółtek jaj kurzych 7% 300ml , opakowanie szklane, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego | 300g | szt | 104 |
| 38 | Makaron kokardki duże 100% pszenicy durum, intensywna, żółta barwa, makaron niepołamany, ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w bemarze podgrzewczym. Opakowanie szczelne | 400g | szt | 225 |
| 39 | Makaron łazanka 100% pszenicy durum, intensywna, żółta barwa, makaron niepołamany, ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w bemarze podgrzewczym. Opakowanie szczelne | 400g | szt | 50 |
| 40 | Makaron nitki 100% pszenicy durum, intensywna, żółta barwa, makaron niepołamany, ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w bemarze podgrzewczym. Opakowanie szczelne | 400g | szt | 62 |
| 41 | Makaron pióra 100% pszenicy durum, intensywna, żółta barwa, makaron niepołamany, ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w bemarze podgrzewczym. Opakowanie szczelne | 400g | szt | 14 |
| 42 | Makaron świderki 100% pszenicy durum intensywna, żółta barwa, makaron niepołamany, ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w bemarze podgrzewczym. Opakowanie szczelne | 400g | szt | 236 |
| 43 | Marmolada wieloowocowa , o zawartości 100% owoców , zawierający cukry wyłącznie naturalnie występujące | 240g | szt | 13 |
| 44 | Natka pietruszki suszona, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat | 6g | szt | 100 |
| 45 | Mąka tortowa extra pszenna typ 450, proszek o barwie czysto białej, bez śladów i zapachów pleśni, bez zanieczyszczeń oraz szkodników mączno-zbożowych, wilgotność mąki maks. 15%, opakowanie: szczelna torebka papierowa | 1kg | szt | 180 |
| 46 | Mąka ziemniaczana, kolor jednolity, biały, niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Smak i zapach swoisty, opakowanie szczelna torebka papierowa | 1kg | szt | 48 |
| 47 | Galaretki w czekoladzie, skład: cukier, syrop glukozowy, czekolada 20%, woda, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), substancja żelująca (agar), soki owocowe 1,2% z zagęszczonych soków owocowych (ananas, cytryna, pomarańcza, malina), naturalne aromaty | 1kg | kg | 26 |

| | | | | |
|----|--|--------|-----|-----|
| 48 | Cukierki typu „Michałki”, o kształcie prostopadłościana, wypełnione orzechowo-kakaowym nadzieniem z niewielkimi, chrupiącymi fragmentami orzeszków ziemnych; po wierzchu oblane czekoladą | 1kg | kg | 8 |
| 49 | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 1l o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40% | 1L | szt | 117 |
| 50 | Oregano suszone, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat | 8g | szt | 20 |
| 51 | Papryka słodka wędzona, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat | 20g | szt | 48 |
| 52 | Orzechy włoskie opakowanie szczelnie | 100g | szt | 30 |
| 53 | Papryka słodka mielona, opakowanie szczelnie pozwalając zachować aromat | 20g | szt | 90g |
| 54 | Pieprz mielony, suchy, bez zanieczyszczeń opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat | 20g | szt | 75 |
| 55 | Pieprz ziołowy, suchy proszek bez grudek i zanieczyszczeń opakowanie pozwalające zachować aromat | 20g | szt | 294 |
| 56 | Pieprz biały mielony, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat | 15g | szt | 7 |
| 57 | Płatki kukurydziane, bez dodatku słoju jęczmiennego, bez glutenu. Struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych, różnokształtnych płatków, bez grudek, płatki niepokruszone, barwa złoto-żółta, opakowanie szczelne | 250g | szt | 290 |
| 58 | Płatki owsiane, produkowane ze zgniecionych ziaren owsa, opakowanie szczelne | 500g | szt | 30 |
| 59 | Płatki ryżowe, produkowane z ryżu białego poddanego działaniu pary wodnej, a następnie prasowaniu, opakowanie szczelne | 180g | szt | 80 |
| 60 | Płatki jaglane, wyprodukowane ze zgniecionego ziarna prosa, charakteryzujące się chrupką strukturą. Opakowanie szczelne | 200g | szt | 113 |
| 61 | Rodzynki, suszone owoce zielonych winogron, barwa jasnobrązowa, okrągłe, lekko spłaszczone, opakowanie szczelne | 125g | szt | 160 |
| 62 | Ryż biały, suchy, barwa biała, nie powinien zawierać ziaren połamanych i mączki, ugotowany na sypko powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w beczarze podgrzewczym opakowanie szczelne bez ciał obcych | 1kg | szt | 120 |
| 63 | Proszek do pieczenia, skład: substancje spulchniające (difosforany, węglany sodu), mąka PSZENNA, skrobia. Opakowanie szczelne | 30g | szt | 13 |
| 64 | Pomidory suszone w oleju, pomidory suszone nasączone 60% (pomidory suszone, woda, sól, ocet winny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy), olej rzepakowy, przyprawy | 690g | szt | 25 |
| 65 | Śliwka suszona, bez pestek, opakowanie szczelne | 125g | szt | 36 |
| 66 | Sól ziołowa, skład: bazylia, cząber, oregano, gorczyca i pieprz czarny opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat | 30g | szt | 104 |
| 67 | Sól sodowo-potasowa o obniżonej zawartości soli, skład: sól jodowana: sól, jodan potasu; chlorek potasu | 1,5kg | szt | 65 |
| 68 | Pomidory pelati w soku pomidorowym, skład: pomidory (60%), sok pomidorowy (39,5%), kwas cytrynowy – regulator kwasowości opakowanie szczelne bez uszkodzeń | 2,55kg | szt | 10 |
| 69 | Przyprawa do piernika, skład: cukier trzcinowy, 17 % mieszanka suszonych i mielonych przypraw (ziele angielskie, goździki, kminek, kolendra, cynamon, gałka muskatołowa, imbir, GORCZYCA, kardamon, anyż), opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat | 20g | szt | 6 |
| 70 | Suszone pomidory z czosnkiem i bazylią, skład: pomidory suszone (55,8%), czosnek (19%), sól, bazylia (5%), oregano. opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat | 15g | szt | 125 |
| 71 | Woda niegazowana źródłana, bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń, Bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | 5L | szt | 250 |
| 72 | Zacierka jajeczna, skład mąka makaronowa pszenna, jaja 9,2% (2 jaja na 1 kg mąki), przyprawa: kurkuma. | 250g | szt | 80 |
| 73 | Zioła prowansalskie suszone, skład: bazylia, rozmaryn, majeranek, cząb ogrodowy, tymianek, przyprawa aromatyczna, sucha, opakowanie szczelne pozwalające zachować | 10g | szt | 40 |
| 74 | Ziele angielskie całe, - suche, wolne od zanieczyszczeń, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat | 15g | szt | 50 |
| 75 | Słonecznik łuskany, bez zanieczyszczeń, opakowanie szczelne, nie uszkodzone | 100g | szt | 15 |

| | | | | |
|----|---|-------|-----|------|
| 76 | Żurawina suszona , bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów roślinnych, bez dodatku cukru | 100g | szt | 200 |
| 77 | Miód pszczeli nektarowy, wielokwiatowy lub lipowy – do wyboru przez zamawiającego. Naturalny nektarowy krajowej produkcji bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym - słoik; miód nie może być mieszaniną różnych miódów | 1,1kg | szt | 363 |
| 78 | Sok jabłkowy 100% naturalnie tłoczony, bez cukru, pasteryzowany , opakowanie – butelka szklana, bez uszkodzeń | 750ml | szt | 1480 |
| 79 | Sok owocowy 100% naturalnie tłoczony, bez cukru, pasteryzowany (malinowy, czarna porzeczka, wiśnia, borówka amerykańska- do wyboru przez zamawiającego), opakowanie – butelka szklana, bez uszkodzeń | 330ml | szt | 100 |

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego prześle Wykonawcy telefonicznie, minimum z jednodniowym wyprzedzeniem zamówienie z wykazem produktów, wraz z terminem i godziną dostawy.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 3: ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE: 2 raz w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 7:00 do 8:00.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

- Miejsmem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie Nr 15 „Kolorowy Wiatraczek” w Słupsku.
- Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
- 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.
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
- Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
- Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Klaudia Pawińska-Cichocka.
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
- Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
- Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywane na każde żądanie Zamawiającego.

14. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
15. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
16. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
22. 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.
23. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
24. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami.
25. 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.
26. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
27. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
28. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.