

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 4: PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARNICZE I CIASTKARSKIE

15810000-9 pieczywo, świeże wyroby piekarnicze i ciastkarnie

15811000-6 pieczywo

15811400-0 bułeczki

15811300-9 pieczywo francuskie

15811200-8 rogaliki

15811100-7 chleb

15812200-5 wyroby ciastkarskie i ciasta

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- Pieczywo świeże, wyprodukowane nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

Wymagania dla chleba:

ogólne – bochenki masa 500 – 600g; **wygląd zewnętrzny** – kształt podłużny, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; **skórka** – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, grubość skórki nie mniejsza niż 2,5mm (min. 3,0mm chleb mieszany krojony);

miękiś – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękiś po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiśu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Opakowania:

- **jednostkowe** – stanowi torba foliowa wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- **zbiorcze** – stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie każdego bochenka i opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiśu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiśu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczana,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

*

BULKI PSZENE ZWYKŁE j.m. – kg, CPV-15811000-6 - - pieczywo pszenne zwykłe, wyrabiane z maki pszennej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą.

- * **BULKI GRAHAMKI j.m. – kg, CPV-15811000-6** - pieczywo spożywcze mieszane, wyrabiane z maki żytniej i pszennej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą.

Wymagania dla bulek:

ogólne – bułki o masie 50g; **wygląd zewnętrzny (bulka pszenna zwykła)** – kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, **(bulka grahamka) - kształt** kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez, z ziarnami ; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni **skórka** – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub kostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, grubość skórki nie mniejsza niż 1,5 mm (2,5 mm bulka grahamka); **miękisz** – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Opakowania:

- **zbiorcze**– stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczana,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

- * **DROŻDŻÓWKI z kruszonką – j.m. – kg, CPV-15812000-3** - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, itp., wykończone kruszonką.

Wymagania:

ogólne – drożdżówki o masie 120 g, **wygląd zewnętrzny** – kształt okrągły, podłużny, powierzchnia górna wykończona kruszonką; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, **konsystencja i struktura** – miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, **barwa** – miękiszu: kremowa; **skórki:** złocista do jasnobrązowej, **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Opakowania:

- **zbiorcze**– stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Drożdżówki należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,

- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- wyrób zabrudzony, spalone, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

- * **PĄCZKI DROŻDŻOWE j.m. – kg, CPV-15812000-3** - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu wykończone lukrem.

Wymagania:

ogólne – pączki o masie 100 g, **wygląd zewnętrzny** – kształt okrągły, powierzchnia górna wykończona lukrem; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, **konsystencja i struktura** – miękisz dość równomiernie drobno i średnio nieco nierównomiernie porowaty, sprężysty, z widocznym nadzieniem, z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, **barwa** – miękiszu: kremowa; skórki: jasnobrązowa do brązowej z widoczną obwódką o jaśniejszym zabarwieniu lub bez obwódki, **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju wyrobu, z nieco wyczuwalnym tłuszczem użytym do smażenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Opakowania:

- **zbiorcze** – stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Drożdżówki należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- wyrób zabrudzony, spalone, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

- * **CHAŁKA DROŻDŻOWA j.m. – kg, CPV-15812200-5** - wyrób otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, wykończone kruszonką.

Wymagania:

ogólne – chałka o masie 350 g, **wygląd zewnętrzny** – kształt podłużny, owalny, tzw. warkocz, powierzchnia górna wykończona kruszonką; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, **konsystencja i struktura** – miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki, **barwa** – miękiszu: kremowa; skórki: złocista do jasnobrązowej, **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Opakowania:

- **zbiorcze** – stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- wyrób zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

* **BULKA TARTA – j.m. Szt., CPV-15800000-6** - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień..

Wymagania: masa netto produktu – 500g, **wygląd zewnętrzny** – postać sypka, bez grudek; niedopuszczalny produkt zabrudzony, spalony, ze śladami pleśni, **barwa** – od szaro-kremowej do złocistej, może być niejednolita, **smak i zapach** – typowy dla suszonego pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Opakowania:

- **jednostkowe** – torby papierowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem,
- **transportowe** – stanowią folia termokurczliwa lub pudła kartonowe od 5 do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, nie zapleśniałe, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Babka-pieczyno cukiernicze, obsypana cukrem pudrem, 450g, skład mąka pszenna, cukier, jaja, mleko, skrobia ziemniaczana, syrop glukozowy, tłuszcz roślinny rzepakowy, sól, aromat, środek spulchniający	szt	2
2	babka piaskowa -ciasto 250g, skład: mąka pszenna, jaja, mleko w proszku, skrobia pszenna,, cukier, syrop glukozowy, tłuszcz roślinny rzepakowy, sól, środek spulchniający, aromaty	szt	2
3	babka cytrynowa-ciasto 350g, skład: mąka pszenna, cukier, jaja, mleko w proszku, skrobia ziemniaczana, syrop glukozowy, tłuszcz roślinny rzepakowy, sól, aromat, środek spulchniający	szt	2
4	babka marmurkowa, obłana czekoladą 450g, skład: mąka pszenna, cukier, jaja, mleko w proszku, skrobia ziemniaczana, syrop glukozowy, tłuszcz roślinny rzepakowy, kakao, polewa czekoladowa, sól, aromat, środek spulchniający	szt	2
5	baton pszenny, krojony 400g, skład: mąka pszenna, woda, drożdże, margaryna, sól, cukier	szt	20
6	Bułka grahamka 50g, skład: mąka pszenna typ graham, mąka pszenna, woda, margaryna, drożdże, cukier, sól. Kształt podłużny lub okrągły.	szt	1015
7	bułka pszenna zwykła lub poznańska-do wyboru przez zamawiającego.Skład: mąka pszenna, woda, margaryna, drożdże, cukier, sól. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem.	szt	4300
8	bułka tarta 500g	szt	110
9	bułka żytnia z ziarnami (wielozłazista) 50g, skład: mąka żytnia, pszenna, woda, ziarno słonecznika, płatki owsiane, siemię lniane, sezam, margaryna, drożdże, cukier, sól	szt	664
10	Chałka 350g, wygląd podłużny, kształt warkocza. Skład: mąka pszenna, margaryna, woda, cukier, jaja, drożdże, sól.	szt	20
11	Chleb razowy krojony 500g. skład: mąka żytnia, pszenna, woda, drożdże, sól, mączka słodowa jęczmienna	szt	141
12	chleb słonecznikowy krojony 500 g, skład: mąka żytnia, pszenna, nasiona słonecznika, woda, drożdże, sól, mączka słodowa jęczmienna.	szt	182
13	chleb wiejski, niekrojony, 600g, skład: mąka pszenna, żytnia, woda, zakwas, mak, ziarna zbóż, drożdże, sól	szt	23
14	Chleb zwykły krojony 500g pieczywo pszenno żytnie, o składzie: mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól	szt	830
15	drożdżówka z kruszonką 120g. Skład:mąka pszenna, woda, margaryna, jaja, cukier, drożdże, sól.	szt	90
16	makowiec drożdżowy 800g-ciasto. Skład: mąka pszenna, mak, cukier, jaja, rodzynki, skórka pomarańczowa, orzechy arachidowe, sól, margaryna, drożdże, aromat.	szt	5
17	pączek z marmoladą i lukrem 100g. Skład: mąka pszenna, woda, marmolada, jaja, margaryna, cukier, drożdże, sól.	szt	90
18	rogaliki półfrancuskie z dżemem. Skład mąka pszenna, sól, woda, marmolada, margaryna, drożdże, cukier.	kg	3,5

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze 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 zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie, jednak nie mniejszym niż 50%.** 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 4: PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARNICZE I CIASTKARSKIE: 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) - w godzinach: od 6:30 do 7:00.

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

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 3 w Słupsku, ul. Zygmunta Augusta 62a.**
5. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
7. 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.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
9. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
10. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: **Pani Agnieszka Biedunkiewicz.**
11. 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.
12. 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.
13. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany 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.

18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
19. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami
24. 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.
25. 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. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
26. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
27. 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.