

AT.ZP.271.55.2024.AK

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

## Część 2: NABIAŁ - MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE

## 1550000-3 – produkty mleczarskie

15511000-3-mleko

15512000-0-śmietana

15530000-2 – masło

15540000-5-produkty serowarskie

15551000-5-jogurty i pozostałe przefermentowane przetwory mleczarskie

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser, masło klarowane.

| Lp. | Nazwa asortymentu   | Jednostka miary | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|---|-----------------|----------------------------------|
| 1   | <b>Drożdże świeże, opakowanie 100g</b>  | op              | <b>40</b>                        |
| 2   | <b>Jogurt naturalny, op. 3 kg, wiaderko</b> gęsty typu greckiego, skład: mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych.<br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> wygląd – jednorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych.<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapeśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, Jogurt naturalny gęsty typu greckiego skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych  | szt.            | <b>150</b>                       |
| 3   | <b>Jogurt naturalny</b> gęsty typu greckiego <b>330-400g</b> ; skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych<br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> wygląd – jednorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych.<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapeśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, Jogurt naturalny gęsty typu greckiego skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych | szt.            | <b>100</b>                       |
| 4   | <b>Jogurt naturalny Jogurt kremowy (+-5%) 370-400g. Wymagania klasyfikacyjne:</b> Struktura i konsystencja - jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, Smak i zapach - czysty, łagodny<br><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.   | szt.            | <b>400</b>                       |
| 5   | <b>Jogurt naturalny bez laktozy 180 g</b> , bez laktozy (zawartość laktozy <0,01 g/100 g), wysoka zawartość białka, bez mleka w proszku, tylko składniki pochodzące z m+B25:B61 Mleka i żywych kultur bakterii.   | szt.            | <b>50</b>                        |
| 6   | <b>Jogurt owocowy 125g</b> , smaki: banan, truskawka, wanilia – do wyboru przez Zamawiającego, bez dodatków zagęstników, sztucznych aromatów i barwników; zawierający Żywe kultury bakterii jogurtowych: Streptococcus thermophilus; Lactobacillus bulgaricus, witaminy A, D, E, bez GMO - z mleka od krów karmionych paszami bez GMO*; jogurt typu greckiego.  | szt.            | <b>1000</b>                      |

|    |  |      |             |
|----|--|------|-------------|
| 7  | <b>Jogurt owocowy 150g</b> , smaki: truskawka, brzoskwinia, jagoda, malina, wiśnia – do wyboru przez Zamawiającego, zawierający co najmniej 9% owoców, z zawartością tłuszczu 2-3g, 30%* mniej cukru   | szt. | <b>550</b>  |
| 8  | <b>Masło extra 82% 200g</b><br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> wygląd - kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja - jednolita, zwarta, smarowana, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość tłuszczu 82%<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> Zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce smaki, zapach, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny | szt. | <b>2000</b> |
| 9  | <b>Masło ekstra bez laktozy 82% 200 g</b> , prawdziwe masło produkowane wyłącznie ze śmietanki pasteryzowanej, bez żadnych dodatków: bez konserwantów, barwników i glutenu. Charakteryzujące się doskonałą smarownością, a także jednolitą konsystencją i barwą oraz smakowitością. Zawiera wyłącznie tłuszcz mleczny (min. 82%).  | szt. | <b>30</b>   |
| 10 | <b>Masło klarowane 500g</b> , tzw. „płynne złoto” (znane także pod nazwą masło GHEE) zawierające wyłącznie tłuszcz mleczny 99,8%, o bursztynowej barwie, przyjemnym, lekko orzechowym aromacie oraz delikatnym smaku.  | szt. | <b>70</b>   |
| 11 | <b>Masło roślinne 450g</b> zawierające w składzie tylko tłuszcze roślinne: oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy, palmowy, kokosowy). Zawartość tłuszczu: 60% .   | szt. | <b>20</b>   |
| 12 | <b>Mleko 2% 1l UHT</b><br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2%<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie  | szt. | <b>5000</b> |
| 13 | <b>Mleko bez laktozy UHT 1l</b> . Mleko łagodne bez laktozy przeznaczone dla osób z nietolerancją laktozy. Smak wyraźnie słodszy od normalnego, barwa mleka lekko karmelowa, do czasu otwarcia nie wymaga przechowywania chłodniczego.   | szt. | <b>100</b>  |
| 14 | <b>Mleko fermentowane 100g</b> , smaki: naturalny, truskawka, malina, wieloowocowy, jabłko-kiwi-aloes, jagoda-jeżyna, jagoda-granat – do wyboru przez Zamawiającego) zawierające kultury bakterii Lactobacillusbulgaricus i Streptococusthermophilus, witaminy B6 i D. Wspomagające układ odpornościowy i bez barwników. Szczep bakterii został wyizolowany z mleka krowiego poddanym procesowi fermentacji.   | szt. | <b>1600</b> |
| 15 | <b>Serek mascarpone op. 250g</b> . śmietankowo-kremowy o gęstej, aksamitnej konsystencji w kolorze kości słoniowej, gładki i łatwo rozsmarowywalny, o smaku mlecznym i lekko słodkim. Skład: Śmietanka i MLEKO pasteryzowane, regulator kwasowości: kwas cytrynowy   | szt. | <b>30</b>   |
| 16 | <b>Ser mozzarella</b> w solance, opakowanie <b>125g</b> . Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa naturalna.  | szt. | <b>100</b>  |
| 17 | <b>Ser mozzarella</b> w bloku<br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny.<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne,  | kg   | <b>50</b>   |

|    |  |      |            |
|----|--|------|------------|
|    | zabrudzenia  |      |            |
| 18 | <b>Serek twarogowy puszysty 150g</b> (jogurtowy, śmietankowy, z czosnkiem niedźwiedzim, z pomidorami, z rzodkiewkami, z ziołami, z bazylią, ze szczypiorkiem i cebulą, z papryką i pomidorami, łososiowy – do wyboru przez Zamawiającego), bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia | szt. | <b>200</b> |
| 19 | <b>Serek twarogowy bez laktozy 130-150 g,</b><br>Serek twarogowy o klasycznym śmietankowym smaku nie zawiera sztucznych barwników i konserwantów oraz bez laktozy (różne rodzaje - śmietankowy, ziołowy - do wyboru przez zamawiającego), bez skrobi modyfikowanej. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.   | szt. | <b>100</b> |
| 20 | <b>Serek typu grani z owocami opakowanie, 150g,</b> różne smaki (truskawka, malina z żurawiną, brzoskwinia, jagoda, ananas, jabłko z cynamonem – do wyboru przez Zamawiającego). bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników.<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia  | szt. | <b>400</b> |
| 21 | <b>Ser Cottage cheese 200g</b> (naturalny, ze szczypiorkiem – do wyboru przez Zamawiającego) – rodzaj sera produkowanego z krowiego mleka. Skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól. Jego cechą charakterystyczną jest ziarnista konsystencja.  | szt. | <b>400</b> |
| 22 | <b>Ser Cottage cheese 200g bez laktozy</b> – rodzaj sera produkowanego z krowiego mleka. Skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól. Jego cechą charakterystyczną jest ziarnista konsystencja.  | szt. | <b>40</b>  |
| 23 | <b>Serek topiony w bloczku 90g,</b> miękki o kremowej konsystencji, smaki: ze śmietanką, z papryką, z szynką, z ziołami, ze szczypiorkiem i cebulą, gouda, emmentaler – do wyboru przez Zamawiającego  | szt. | <b>190</b> |
| 24 | <b>Ser żółty w bloku: Gouda, Salami, Edamski, Królewski, Złoty Mazur</b> – do wyboru przez Zamawiającego.<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia   | kg   | <b>30</b>  |
| 25 | <b>Ser żółty w plastrach: Morski, Edamski, Królewski, Złoty Mazur, Gouda,</b> opakowanie <b>400g</b> – do wyboru przez Zamawiającego.<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia   | szt. | <b>160</b> |
| 26 | <b>Ser żółty bez laktozy w plastrach: Gouda, Morski, Edamski, Królewski, Złoty Mazur</b> – do wyboru przez Zamawiającego, <b>opakowanie 150g,</b> ser typu holenderskiego, bez barwnika i konserwantów.<br>Opakowanie pozwalające zachować świeżość. Termin ważności nie mniej niż 10dni.  | szt. | <b>40</b>  |
| 27 | <b>Śmietana kwaśna 12% 400g,</b> bez zagęstników. <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych,  | szt. | <b>60</b>  |

|    |  |      |            |
|----|--|------|------------|
|    | <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,  |      |            |
| 28 | <b>Śmietana kwaśna 18% 400g</b> , bez zagęstników.<br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych,<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,   | szt. | <b>680</b> |
| 29 | <b>Śmietana UHT 30% 500 g</b><br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia   | szt. | <b>90</b>  |
| 30 | <b>Śmietana UHT 36% 0,5 litra</b><br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia   | szt. | <b>30</b>  |
| 31 | <b>Twaróg sernikowy 1kg</b> mielony, opakow. - wiaderko, na bazie naturalnych składników, bez konserwantów<br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone. | kg   | <b>150</b> |
| 32 | <b>Twaróg śmietankowy mielony, 250-300g</b> , na bazie naturalnych składników, bez konserwantów<br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.            | kg   | <b>100</b> |
| 33 | <b>Twaróg półtłusty gat. I krajanka, 250-300g</b> ,<br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.  | kg   | <b>50</b>  |

|    |   |    |           |
|----|---|----|-----------|
| 34 | <b>Twaróg półtłusty bez laktozy 230 - 250 g,</b><br>zawartość tłuszczu min. 4%. Cechy dyskwalifikujące: Obecne posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | kg | <b>20</b> |
|----|---|----|-----------|

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekazuje 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 2: NABIAŁ - MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE: 1-5 razy w tygodniu w godzinach 6.30 – 7.30.**

**Dzień dostawy – po uzgodnieniu telefonicznym, w dni robocze od poniedziałku do piątku.**

**Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem.**

**Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.**

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 23 „Promyczek” w Słupsku.**
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 Sylwia Okuń.**
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 użyczyć 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.
  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.