

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 3: ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE**15800000-6 - różne produkty spożywcze**

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

- 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).

Lp.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Baton musli 40g, różne smaki do wyboru: bananowy z czekoladą; z orzechami, migdałami i czekoladą; owsiany z żurawiną; owsiany z miodem; owsiany z czekoladą; ze śliwkami i polewą waniliową	40g	szt.	300
2	Bazylia 10g, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	10g	szt.	50
3	Biszkopty bez cukru bez dodatku chemicznych substancji do żywności (głównie substancji słodzących, emulgatorów, substancji spulchniających tj. węglan amonu, węglan sodu) sztucznych aromatów i barwników, syropu glukozowo - fruktuzowego	0,5kg	kg	2
4	Cebula prażona 50g	50g	szt.	20
5	Chrupki kukurydziane 50g, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu	50g	szt.	200
6	Chrzan biały tarty 175g bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie przeciwutleniaczy, regulatorów kwasowości, substancji zagęszczających) oraz bez dodatku octu spirytusowego	175g	szt.	10
7	Czekolada gorzka (80% kakao) 100g	100g	szt.	20
8	Czekolada mleczna 100g, różne rodzaje do wyboru: z	100g	szt.	10

	bakaliami; orzechami; nadzieniem owocowym			
9	Ciastka zbożowe bez cukru 50g, mix smaków do wyboru: zbożowe z jagodą; z morelą; kakaowe; owsiane; z żurawiną, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji słodzących, emulgatorów, substancji spulchniających tj. węglan amonu, węglan sodu), sztucznych aromatów i barwników, syropu glukozowo-fruktuzowego	50g	szt.	360
10	Cukier Trzcinowy 1 kg, nierafinowany, otrzymywany z trzciny cukrowej, bez oddzielania melasy i kryształków	1kg	szt.	70
11	Garam Masala 20g (mieszanka przypraw: kmin rzymski, pieprz czarny, nasiona kolendry, goździki, gałka muskatołowa, kardamon, cynamon, chili, liść laurowy), opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	20g	szt.	5
12	Goździki 10g	10g	szt.	4
13	Groszek konserwowy 400g, zielony w zalewie przezroczystej, bez zarysowań i wgnieceń	400g	szt.	5
14	Curry 20g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	20g	szt.	10
15	Cynamon 20g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	20g	szt.	15
16	Daktyle 100g bez zanieczyszczeń i ciał obcych	100g	szt.	12
17	Nasiona chia 250g bez zanieczyszczeń i ciał obcych	250g	szt.	20
18	Dżem owocowy o zawartości 100% owoców 25g, różne smaki do wyboru: brzoskwiniowy; truskawkowy; wiśniowy; malinowy; morelowy; czarna porzeczka, zawierające cukry wyłącznie naturalnie występujące	25g	szt.	300
19	Dżem owocowy o zawartości 100% owoców 280g, różne smaki do wyboru: brzoskwiniowy; truskawkowy; wiśniowy; malinowy; morelowy; czarna porzeczka, zawierające cukry wyłącznie naturalnie występujące	280g	szt.	175
20	Jagody goji 150g bez zanieczyszczeń i ciał obcych	150g	szt.	20
21	Hummus, różne smaki do wyboru: klasyczny; z dodatkiem suszonych pomidorów; z papryką), 180g	180g	szt.	60
22	Gałka muskatołowa mielona 20g opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	20g	szt.	2
23	Herbatka owocowa aromatyzowana (do wyboru: granat, gruszka z jabłkiem, wiśnia, malina, truskawka z poziomką, aronia, czarna porzeczka z cytryną, dzika róża, malina z cytryną, malina z dziką różą, malina z pigwą, malina z żurawiną, owoce leśne, imbir z pomarańczą i cytryną, żurawina), o wyłącznie naturalnych składnikach, w składzie: hibiskus, owoce ponad 50%, naturalny aromat. 50g	50g	szt.	200
24	Herbata earl grey, 50g	50g	szt.	50
25	Herbata miętowa, 50g	50g	szt.	20
26	Siemię lniane niemielone 400g	400g	szt.	10
27	Popcorn w ziarnach 150g opakowanie szczelnie zamknięte bez zanieczyszczeń i ciał	150g	szt.	10

	obcych			
28	Jabłka suszone, masa netto 18g, różne smaki do wyboru: jabłko; jabłko o smaku ananasa; jabłko o smaku mango; jabłko ze smakiem truskawki ze śmietaną; jabłko ze smakiem czarna porzeczka; jabłko ze smakiem owoce leśne; jabłko ze smakiem pomarańcze korzenne, bez dodatku glazury cukrowej	18g	szt.	1000
29	Kakao naturalne 150g	150g	szt.	50
30	Kawa zbożowa klasyczna 20 sztuk w opakowaniu, 84g	84g	op.	30
31	Kawa zbożowa Instant 150g	150g	szt.	35
32	Figi suszone 150g	150g	szt.	6
33	Ketchup dla dzieci 275g opakowanie szczelnie zamknięte bez zanieczyszczeń i ciał obcych	275g	szt.	60
34	Oliwki czarne drylowane 860g opakowanie szklane, szczelnie zamknięte, bez ciał obcych i oznak zepsucia	860g	szt.	20
35	Oliwki zielone drylowane 860g opakowanie szklane, szczelnie zamknięte, bez ciał obcych i oznak zepsucia	860g	szt.	20
36	Kasza bulgur 1 kg, bez ciał obcych	1kg	szt.	50
37	Kasza gryczana 1kg, bez ciał obcych	1kg	szt.	50
38	Kasza jęczmienna średnia 1 kg, bez ciał obcych	1kg	szt.	30
39	Kasza kukurydziana 1 kg	1kg	szt.	10
40	Kasza jaglana 1 kg, bez ciał obcych	1kg	szt.	28
41	Kasza jęczmienna pęczak 1 kg, bez ciał obcych	1kg	szt.	20
42	Kasza manna 1 kg	1kg	szt.	10
43	Koncentrat pomidorowy 190g zawartość ekstraktu ogólnego 30%, bez sztucznych barwników i konserwantów	190	szt.	55
44	Kukurydza konserwowa, waga netto 340g, bez zarysowań i wgnieceń	340g	szt.	15
45	Kurkuma 20g	20g	szt.	20
46	Kwasek cytrynowy 25g	25g	szt.	50
47	Liść laurowy 6g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	6g	szt.	60
48	Laska wanilii 6g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	6g	szt.	10
49	Lubczyk 10g	10g	szt.	10
50	Majeranek otarty 8g, opakowanie szczelne, pozwalające zachować aromat	8g	szt.	60
51	Majonez składający się z: oleju rafinowanego 71,2%, musztardy, wody i żółtek jaj kurzych 7% 400ml, opakowanie szklane, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego	400ml	szt.	40

52	Makaron penne pełnoziarnisty 1kg,	1kg	szt.	10
53	Mąka tortowa extra pszenna typ 450 1kg	1kg	szt.	260
54	Mąka ziemniaczana 500g	0,5kg	szt.	10
55	Mieszanka studencka 125g	125g	szt.	150
56	Migdały 100g	100g	szt.	60
57	Makaron łazanki z maki pszenicy durum 1kg	1kg	szt.	35
58	Makaron lasagne z maki pszenicy durum 1kg	1kg	szt.	30
59	Makaron świderki z maki pszenicy durum 1kg	1kg	szt.	50
60	Makaron świdry – pełne ziarno 1kg	1kg	szt.	10
61	Makaron nitki 1kg	1kg	szt.	50
62	Makaron świderki tricolore 1kg	1kg	szt.	20
63	Masło orzechowe 500g, 100% orzechów arachidowych, bez dodatku soli, cukru i oleju palmowego, szczelnie zamknięte, bez oznak psucia	500g	szt.	20
64	Mleko kokosowe 1l Cechy dyskwalifikujące: 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	1l	szt.	34
65	Miód pszczeli opakowanie o wielkości 1 kg (słoik), różne rodzaje do wyboru: lipowy, rzepakowy, akacjowy, kolor złotożółty lub zielonkawożółty w postaci płynnej. Po skryształowaniu barwa kremowa lub żółtopomarańczowa. Posmak intensywny, słodki.	1kg	szt.	80
66	Miód pszczeli nektarowy, wielokwiatowy opakowanie o wielkości 15g, kolor złotożółty lub zielonkawożółty w postaci płynnej. Po skryształowaniu barwa kremowa lub żółtopomarańczowa. Posmak intensywny, słodki.	15g	szt.	240
67	Mus owocowy lub owocowo – warzywny 110g, różne rodzaje do wyboru: gujawa/jabłko/banan; malina/jabłko/banan; multiowocowy; bananowy; jabłko/banan; nektarynka/jabłko/banan; jabłko/burak/malina; truskawka/jabłko/banan; jabłko/banan/marchew; jabłko/banan/szpinak/cytryna; jabłko/mango; jabłko/marchew, wykonany z owocowych lub warzywnych przecierów, nie z soków zagęszczonych	110g	szt.	330
68	Natka suszona 20g opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	20g	szt.	20
69	Musztarda 185g, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości), bez dodatku octu spirytusowego	185g	szt.	20
70	Morela suszona 100g	100g	szt.	45
71	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia rafinowany 1l o	1l	szt.	150

	zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%			
72	Oregano 8g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	8g	szt.	20
73	Orzechy laskowe 100g	100g	szt.	30
74	Orzechy nerkowca 80g	80g	szt.	60
75	Orzechy włoskie 100g	100g	szt.	60
76	Orzechy brazylijskie 80g	80g	szt.	30
77	Orzechy makadamia 100g	100g	szt.	30
78	Orzechy pekan 100g	100g	szt.	50
79	Papryka słodka mielona 20g opakowanie szczelnie pozwalając zachować aromat	20g	szt.	60
80	Papryka ostra mielona 20g opakowanie szczelnie pozwalając zachować aromat	20g	szt.	10
81	Pieprz mielony czarny 16g opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	16g	szt.	100
82	Pieprz ziołowy 15g, opakowanie pozwalające zachować aromat	15g	szt.	20
83	Pieprz cytrynowy 20g, opakowanie pozwalające zachować aromat	20g	szt.	40
84	Pomidory krojone bez skóry puszką o wielkości 2,55 kg	2,55 kg	szt.	20
85	Otręby owsiane, 200g	200g	szt.	20
86	Pieczywo chrupkie pełnoziarniste 150g	150g	szt.	100
87	Płatki owsiane górskie 500g	500g	szt.	55
88	Ocet spirytusowy 0,5l	0,5l	szt.	20
89	Proszek do pieczenia 18g	18g	szt.	6
90	Przecier pomidorowy 500g, dozwolone składniki wyłącznie pomidory i sól, zawartość rozdrobnionych pomidorów minimum 85%	500g	szt.	80
91	Ryż basmati 1kg	1kg	szt.	150
92	Ryż paraboliczny 1kg	1kg	szt.	20
93	Imbir mielony 15g, opakowanie pozwalające zachować aromat	15g	szt.	2
94	Oliwa z oliwek 1l z pierwszego tłoczenia, nierafinowana	1l	szt.	50
95	Olej z pestek winogron 1l	1l	szt.	10
96	Sezam 100g, opakowanie szczelnie zamknięte bez zanieczyszczeń i ciał obcych	100g	szt.	15
97	Tymianek 10g, opakowanie szczelnie zamknięte bez zanieczyszczeń i ciał obcych	10g	szt.	6
98	Zioła prowansalskie 10g, opakowanie szczelnie zamknięte bez zanieczyszczeń i ciał obcych	10g	szt.	20
99	Pestki dyni łuskane 200g, opakowanie szczelnie zamknięte bez zanieczyszczeń i ciał obcych	200g	szt.	20

100	Pasta warzywna do kanapek, mix smaków, 175g, wyprodukowana na bazie fasoli gotowanej lub słonecznika, z dodatkami (papryka, cebula, bakłażan, boczniak, suszone pomidory, żurawina), opakowanie szklane, szczelnie zamknięte bez zanieczyszczeń i ciał obcych, bez oznak psucia	175g	szt.	70
101	Napój ryżowy fortyfikowany 1l Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2% Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	1l	szt.	10
102	Napój sojowy fortyfikowany 1l Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2% Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	1l	szt.	15
103	Napój owsiany fortyfikowany 1l Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2% Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	1l	szt.	40
104	Napój migdałowy fortyfikowany 1l Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2% Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	1l	szt.	50
105	Pomidory suszone z czosnkiem i bazylią, 15g	15g	szt.	40
106	Passata pomidorowa 500g, wyprodukowana wyłącznie z pomidorów z dodatkiem soli	500g	szt.	40
107	Rodzynki 125g, opakowanie szczelnie zamknięte bez zanieczyszczeń i ciał obcych	125g	szt.	50
108	Słonecznik łuskany 100g, opakowanie szczelnie zamknięte bez zanieczyszczeń i ciał obcych	100g	szt.	20
109	Sól niskosodowa 1000g, opakowanie szczelnie zamknięte bez zanieczyszczeń i ciał obcych	1kg	szt.	80
110	Śliwka suszona 100g	100g	szt.	15
111	Wafle ryżowe naturalne. Składniki: ryż 100% (brązowy, biały), 120g	120g	szt.	200
112	Woda niegazowana 0,33 l z dzióbkiem	0,33l	szt.	700
113	Woda niegazowana 1,5l	1,5l	szt.	330

114	Woda gazowana 1,5l	1,5l	szt.	50
115	Woda niegazowana 5l	5l	szt.	40
116	Sok 100% owocowy, NFC, różne smaki do wyboru: jabłko/brzoskwinia/mango; jabłko/mango; jabłko/pomarańcza/marchew; jabłko/marchew/banan; pomarańcza; jabłko; multiowocowy), 1l	1l	szt.	250
117	Sok 100% owocowy, NFC, różne smaki do wyboru: jabłko/brzoskwinia/mango; ananas/jabłko; jabłko/mango/marakuja; gruszka/jabłko; jabłko/marchew/banan; jabłko; multiowocowy; pomarańcza, 330ml	330ml	szt.	450
118	Sok smoothie, różne smaki do wyboru: jabłko/brzoskwinia/banan; jabłko/mango/kokos/banan; dynia/marchew, wyprodukowany z soków NFC i przecierów owocowych, 250ml	250ml	szt.	300
119	Sos sojowy jasny 623ml	623ml	szt.	15
120	Włoszczyzna suszona 100g bez ciał obcych	100g	szt.	12
121	Ziele angielskie całe 15g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	15g	szt.	70
122	Żelatyna spożywcza, 50g	50g	szt.	50
123	Żur butelka 0,5l bez konserwantów, naturalny, skład: woda, mąka, czosnek; niepasteryzowany, bez konserwantów	0,5l	szt.	50
124	Żurawina suszona 100g, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów roślinnych, bez dodatku cukru	100g	szt.	10

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 żadnych roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 3: ARTYKUŁY SPOŻYWCZE: 1 raz w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 7:00 do 10:00.

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

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 11 „Calineczka” 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: samodzielny referent Magdalena Karpiel.
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.
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 rozporządzenia 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.

