

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

**Zadanie Nr 3 – różne artykuły spożywcze – kod Wspólnego Słownika Zamówień 15800000-6:****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

03142100-9 – miód naturalny

15320000-7 – soki naturalne

- 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 4 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, zioła wysokiej jakości, bez dodatku glutamianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników
- 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).
- Ryż i kasze muszą być dostarczane w opakowaniach o minimalnej wadze podanej w tabeli lub większej. Mniejsze opakowania nie będą przyjmowane.
- Każdy oferowany produkt powinien być najwyższej jakości, bez oznak zepsucia, w nieuszkodzonym opakowaniu.

Lp.	Przedmiot zamówienia Nazwa produktu nadanego przez Zamawiającego	Masa	j.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1.	Ryż biały długoziarnisty wyraźnie oznakowany że nie zawiera glutenu, produkt otrzymany z ziaren ryżu białego. Klasa jakości I.	1000 g	kg	ok. 300 kg
2.	Płatki ryżowe błyskawiczne, produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna ryżu poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej ob-	opak. 180 g	szt.	ok. 312 szt.

	róbkki termicznej.			
3.	Płatki owsiane górskie Klasa jakości I produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna owsa poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.	opak. 500 g	szt.	ok. 220 szt.
4.	Płatki jęczmienne opak. Klasa jakości I produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna jęczmienia poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.	opak. 400 g	szt.	ok. 180 szt.
5.	Płatki kukurydziane, śniadaniowe, , folia, bez dodatku cukru, z obniżoną zawartością soli, bez dodatku regulatorów kwasowości. Klasa jakości produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.	opak. 250 g	szt.	ok. 1450 szt.
6.	Kasza manna Klasa jakości I. Kasza manna otrzymywana jest przez odsiewanie grubszych kaszek w trakcie przemiału ziaren pszenicy na mąkę. Podczas przemiału otrzymuje się wiele frakcji kaszek, czyli cząstek bielma mącznego.	opak. 1000 g	kg	ok. 70 kg
7.	Kasza jęczmienna średnia. Klasa jakości I produkt otrzymany z ziaren jęczmienia, przeznaczony do celów konsumpcyjnych	1000 g	kg	ok.120 kg
8.	Kasza jaglana , Klasa jakości I produkt otrzymany z ziaren prosa, przeznaczony do celów konsumpcyjnych	opak. 400 g	szt.	ok. 120 szt.
9.	Kasza gryczana biała niepalona, Klasa jakości I produkt otrzymany z gryki, przeznaczony do celów konsumpcyjnych	opak. 400 g	szt.	ok. 120 szt.
10.	Kasza kukurydziana, produkt otrzymany z ziaren kukurydzy, przeznaczony do celów konsumpcyjnych	opak. 400 g	szt.	ok. 60 szt.
11.	Kasza jęczmienna pęczak, produkt otrzymany z ziaren jęczmienia, przeznaczony do celów konsumpcyjnych	opak. 500g	szt.	ok. 120 szt.
12.	Kasza gryczana . Klasa jakości I produkt otrzymany z gryki, przeznaczony do celów konsumpcyjnych	300 g	kg	ok. 90 kg
13.	Mąka pszenna typ 405-550, Klasa jakości I produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna pszenicy	1000 g	kg	ok. 660 kg
14.	Skrobia ziemniaczana Klasa jakości I. Produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wypłukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczenie do ce-	1000 g	kg	ok. 80 kg

	łów spożywczych			
15.	Płatki ryżowe, Klasa jakości I produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna ryżu poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.	500 g	kg	ok. 60 kg
16.	Wafle ryżowe okrągłe naturalne Klasa jakości I produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna ryżu poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.	opak. 120 g	szt.	ok. 350 szt.
17.	Kasza bulgur Klasa jakości I produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna pszenicy twardej przeznaczony do celów konsumpcyjnych.	3000 g	szt.	ok. 150 szt.
18.	Płatki jaglane Klasa jakości I, produkt otrzymany z ziaren prosa przeznaczony do celów konsumpcyjnych.	opak. 200 g	szt.	ok. 310 szt.
19.	Płatki żytnie Klasa jakości I produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna żyta.	opak. 200-500 g	szt.	ok. 90 szt.
20.	Mąka kukurydziana. Klasa jakości I produkt otrzymany z ziaren kukurydzy przeznaczony do celów konsumpcyjnych.	400 g	szt.	ok. 60 szt.

21.	Makaron z pszenicy, Gold durum 100%, rodzaj:świderek, kokardka duża, mała, kolanka z falbanką, wstążka długa, piórka (rurki penne), muszelka mała, średnia, produkt otrzymany z mąki pszennej typ 580 i jaj, poddany procesowi suszenia.	opak. 400 g	szt.	ok. 120 szt.
22.	Makaron czterojajeczny 100% pszenicy Durum-nitki, krajanka, świderki, kokardki, muszelki, wstążki, produkt otrzymany z mąki pszennej typ 580 i jaj, poddany procesowi suszenia.	opak. 250 g	szt.	ok. 400 szt.
23.	Pieprz czarny mielony 100%, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania.	opak. 15g	szt.	ok. 150 szt.
24.	Pieprz ziołowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania.	opak. 15g	szt.	ok. 120 szt.
25.	Majeranek suszony 100% , zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania.	opak. 8g	szt.	ok 220 szt.
26.	Liść laurowy cały (uszkodzone liście max 10%,patyczki i inne zanieczyszczenia pochodzące z rośliny max 1%), zioła wysokiej jakości,	opak. 8g	szt.	ok 200 szt.

	system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania.			
27.	Ziele angielskie całe (o zawartości olejków eterycznych w suchej masie min 1,2% ml/100g ) opak.8g, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania.	opak.8g	szt.	ok. 200 szt.
28.	Cynamon mielony (o zawartości olejków eterycznych w suchej masie min 1,2% ml/100g ) opak. 8g, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania.	opak.8g	szt.	ok 40 szt.
29.	Zioła prowansalskie suszone 100% ,opak.8g, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania.	opak.8g	szt.	ok 75 szt.
30.	Oregano suszone 100% opak.7g, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania.	opak.7g	szt.	ok 75 szt.
31.	Bazylia suszona 100% opak.8g, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania.	opak.8g	szt.	ok. 100 szt.
32.	Lubczyk suszony 100% opak. .7g, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania.	opak.7g	szt.	ok. 200 szt.
33.	Sól jodowana spożywcza warzona i jodowana (bez dodatku substancji przeciw zbrylających).	1 kg	kg	ok 120 kg.
34.	Musztarda sarepska . Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości) bez dodatku octu spirytusowego.	opak. 185 g	szt.	ok. 60 szt.
35.	Herbaty ziołowe 100%: rumianek, mięta, koper włoski (opak.30-100g).	opak.30-100g	szt.	ok. 120 szt.
36.	Herbata czarna granulowana (opak.80-100g).	opak.80-100g	szt.	ok. 90 opakowań
37.	Sól morską jodowaną, sodowo-potasową o obniżonej zawartości sodu-zawartość sodu poniżej 70% opak. 1000g.	1000 g	kg	ok. 60 kg
38.	Soczewica czerwona sucha nie połamana.	opak. 350 g	szt.	ok. 300 szt.
39.	Ciecierzycy sucha nie połamana.350g	opak.	szt.	ok. 50 szt.

		350 g		
40.	Tymianek suszony 100% , opak. 20g, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania.	opak.20g	szt.	ok. 60 szt.
41.	Papryka czerwona słodka suszona 100% zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania.	opak. 20g	szt.	ok. 200 szt.
42.	Żelatyna spożywcza wołowa lub wieprzowa system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania.	opak. 30g	szt.	ok. 200 szt.

43.	Sok jabłkowy, 100% soku, bez dodatku cukru.	750 ml	szt.	ok. 1000 szt.
44.	Mus z owoców 100% . Przecierowy, pasteryzowany. Bez dodatku cukru.	200 ml	szt.	ok. 11880 szt.
45.	Sok 100% owoców pasteryzowany. Bez dodatku cukru. Klasa jakości I.	300 ml	szt.	ok. 5000 szt.
46.	Dżem 100% owoców, truskawka, wiśnia i czarna porzeczka. Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu glukozowo – fruktozowego, bez substancji dodatkowych do żywności( głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy). Klasa jakości I.	słoik 300 g	szt.	ok. 360 szt
47.	Olej roślinny rzepakowy 100% rafinowany z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%, Klasa jakości I.	opak. 1000 ml	szt.	ok. 600 l.
48.	Oliwa z oliwek extra vergine tłoczona na zimno, butelka ciemna szklana. Klasa jakości I.	opak. 500 ml	szt.	ok. 40 szt.
49.	Chrupki kukurydziane, Klasa jakości I.	opak. 50 g	szt.	ok. 2800 szt.
50.	Cukier biały, klasa jakości I.	opak. 1000 g	szt.	ok. 360 kg.
51.	Cukier z dodatkiem wanilii 100%, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat. Klasa jakości I.	opak.20g	szt.	ok. 120 szt.
52.	Cukier puder produkt drobno granulowany, poddany procesom rozdrabniania kryształków. Jego rozdrobnienie sprawia, że jest bardziej podatny na rozpuszczanie niż cukier krystaliczny. Stosowany głównie w branży piekarniczej i cukierniczej. Nadaje walory smakowe i estetyczne, klasa jakości I.	opak. 400 g	szt.	ok. 36 szt.

53.	Chrzan tarty 100%, Klasa jakości I.	Słoik 190 g	szt.	ok. 75 szt.
54.	Kakao 100% naturalny, Klasa jakości I.	opak. 80 -150g	szt.	ok. 120 szt.
55.	Kawa zbożowa ekspresowa, Klasa jakości I.	opak. 147 g	szt.	ok. 50 szt.
56.	Kukurydza konserwowa, produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Klasa jakości I.	opak. 300-400g	szt.	ok. 90 szt.
57.	Groszek konserwowy po oddzieleniu zalewy kolor zielony, soczysty, ziarna całe, nie zepsute, bez obcych zapachów. Klasa jakości I.	opak. 300-400g	szt.	ok. 150 szt.
58.	Pomidory bez skóry w słoiku, kartonie, puszka produkt otrzymany z dojrzałych czerwonych pomidorów, krojonych utrwalony termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. Klasa jakości I.	opak. 550 g	szt.	ok. 300 szt.
59.	Brzoskwinie w syropie w słoiku, produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki w syropie cukrowym, utrwalony termicznie, opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Klasa jakości I.	opak. 680 g	szt.	ok. 120 szt.
60.	Ananasy w syropie plastry, produkt otrzymany ze świeżych ananasów pokrojonych na połówki w syropie cukrowym, utrwalony termicznie, opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Klasa jakości I.	opak 420g	szt.	ok. 90 szt.
61.	Ciecierzycy słoik. Klasa jakości I.	opak. 400g	szt.	ok. 100 szt.
62.	Mleko w proszku modyfikowane. Sypki proszek, jednolity,drobno rozpylony,dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujący się barwa biało-kremowa. Termin przydatności do spożycia 60 dni od daty dostawy.	opak. 350 g	szt.	ok. 60 szt.
63.	Mleko w proszku pełne (w opak.500g). Sypki proszek, jednolity,drobno rozpylony,dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujący się barwa biało-kremowa. Termin przydatności do spożycia 60 dni od daty dostawy.	opak. 500 g	szt.	ok. 24 szt.
64.	Kaszka ryżowa owocowa. Produkt spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego, dla niemowląt po 4. miesiącu życia oraz małych dzieci. (Kaszka ryżowa to doskonała opcja dla niemowląt w okresie, kiedy do ich diety wprowadzane są pierwsze pokarmy poza mlekiem. Delikatna i słodka kasz-	opak. 180 g	szt.	ok. 95 szt.

	ka ma gładką konsystencję, odpowiednią dla małych dzieci. Wzbogacona jest w witaminy i składniki mineralne. Bezglutenowa, nie zawiera mleka ani laktozy.)			
65.	Kaszka zbożowa, to produkt spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla dzieci po 8 miesiącu życia. Kaszka pełnoziarnista z witaminą B1.	opak. 170 g	szt.	ok. 50 szt.
66.	Kaszka mleczna – ryżowa, różne smaki : banan, jabłko, malina, brzoskwinia. Kaszka mleczno-ryżowa to bezglutenowy środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego dedykowany dzieciom od 4 miesiąca życia. Produkt zawiera 11 witamin, składniki wspierające układ odpornościowy oraz żelazo, jod i kwas alfa-linolenowy (ALA). Kaszka nie zawiera oleju palmowego.	opak. 230 g	szt.	ok. 70 szt.
67.	Kleik ryżowy. Produkt spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.	opak. 160 g	szt.	ok. 60 szt.
68.	Soczewica czerwona sucha nie połamana.	opak. 350 g	szt.	ok. 300 szt.
69.	Ciecierzycza nie połamana.	opak. 350 g	szt.	ok. 50 szt.
70.	Pałeczki kukurydziane, produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.	opak. 50 g	szt.	ok. 3000 szt.
71.	Budyń czekoladowy w proszku bez dodatku substancji konserwujących sztucznych aromatów i barwników.	opak. 63g	szt.	ok. 700 szt.
72.	Wafle kukurydziane cienkie to najwyższej jakości wafle w 100% bez sztucznych dodatków – bez substancji konserwujących, bez sztucznych aromatów i barwników, bez emulgatorów i spulchniaczy. Nie zawierają glutenu z niską zawartością cukrów.	opak. 200 g	szt.	ok. 300 szt.
73.	Suchary b/c, produkt zbożowy bez barwników, konserwantów, cukru.	opak. 225 g	szt.	ok. 150 szt
74.	Wafle suche b/c, produkt zbożowy bez barwników, cukru, konserwantów.	opak.72 g	szt.	ok. 1000 szt
75.	Biszkopty b/c, produkty zbożowe bez dodatku cukru ,barwników, konserwantów.	opak. 100g	szt.	ok. 25 000 szt

76.	Mini wafle ryżowe ( krążki naturalne ) produkt z mąki ryżowej bez dodatku konserwantów, cukru i barwników.	opak. 60 g	szt.	ok. 1500 szt.
77.	PASSATA pomidorowa (przecier pomidorowy) 100%, Klasa jakości I.	opak. 500 g	szt.	ok. 60 szt.
78.	Soda oczyszczona, Klasa jakości I.	opak. 50 g	szt.	ok. 240 szt.
79.	Olej rzepakowy, produkt otrzymany z surowego oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: od śluzowaniu, odkwaszaniu, odbarwianiu oraz dezodoryzacji. Klasa jakości I.	1000 g	szt.	ok. 450 szt.
80.	Gruszki w syropie w słoiku, produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w słoiku, opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Klasa jakości I.	570 g	szt.	ok. 90 szt.
81.	Kaszka kukurydziana, produkt bezglutenowy, dobrze oznakowany. Klasa jakości I.	200 g	szt.	ok. 30 szt.
82.	Daktyle, produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek daktyli poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.	100 g	szt.	ok. 60 szt.
83.	Pestki dyni łuskane, produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, łuskanych pestek dyni poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość. Klasa jakości I.	250 g	szt.	ok. 60 szt.
84.	Pestki słonecznika łuskane, produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, łuskanych pestek słonecznika poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość . Klasa jakości I.	100g	szt.	ok. 60 szt.
85.	Drożdże piekarskie świeże opak. 100g.	opak.100 g	szt.	ok. 75 szt.

86.	Miód pszczele nektarowy, wielokwiatowy słoik (od 400- 1100g).	400 g – 1100 g	szt.	450 szt.
87.	Sok jabłkowy, 100% soku, bez dodatku cukrów, naturalnie tłoczony, NFC, pasteryzowany.	750 ml	szt.	1000 szt.
88.	Sok malinowy, 100% soku, bez dodatku cukrów, naturalnie tłoczony, NFC, pasteryzowany.	330 ml	szt.	650 szt.
89.	Sok różne smaki 100% soku, bez dodatku cukrów, naturalnie tłoczony, NFC, pasteryzowany.	330 ml	szt.	650 szt.

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 sobie prawo zmiany (zmniejszenia) ilości w poszczególnych asortymentach, w zależności od rzeczywistych potrzeb. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany pod względem ilościowym poszczególnych asortymentów w ramach danej części z zachowaniem całkowitej ceny oferowanej przez Wykonawcę za tą część. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie, jednak nie mniejszym niż 70%.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Zadanie 3: RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE: 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 6:30 do 7:30.

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

4. Miejscem dostawy będzie: **Zespół żłobków Miejskich w Słupsku**

Żłobek nr 1 ul. Gen. Andersa 4

Żłobek nr 2 ul. 3-go Maja 78

Żłobek nr 3 ul. Łukasiewicza 4.

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 odpowiedzialny jest ze strony Zamawiającego: **Dietetyk.**

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, wydane 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. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

14. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

15. 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.

16. 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.

17. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

18. 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.

19. 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.

20. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami.

21. 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.

22. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

23. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

24. 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

\*W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny inny niż oczekuje tego Zamawiający to do weryfikacji i oceny poddany zostanie skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego. Dostawca miodu przedkłada raz na 16 tygodni wynik badania Inspekcji Weterynaryjnej.