

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

- Artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia lub zawilgocenia. Artykuły sypkie mają być niezbyrlone. Towar musi charakteryzować się dobrą jakością i walorami smakowymi, dostarczany w nieuszkodzonych opakowaniach.
- Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 dni. Każda partia doręzonego towaru musi posiadać etykiety z informacjami o nazwie środka spożywczego (skład), nazwie i adresie producenta, gramaturze oraz dacie przydatności do spożycia.
- Przedmiot zamówienia zgodny z Polskimi Normami, wolny od wad i zanieczyszczeń o swoistej barwie, zapachu i smaku. Niedopuszczalne są wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.
- Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Zamawiający za niedopuszczalne uzna kruszenie się miękiszu, zakalec miękiszu, barwę szarą lub smugi miękiszu.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	<p>Baton wyborowy 300g.</p> <p>Batony produkowane są z dodatkiem drożdży do fermentacji. Kształt wydłużonej bułki. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550, z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego.</p> <p>W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2</p>	szt	80
2	<p>Bagietka pszenna 200g. Bagietki produkowane są z dodatkiem drożdży do fermentacji. Mają kształt walca o długości nie mniej niż 35 cm, powierzchnię górną z poprzecznymi ukośnymi nacięciami lub z jednym nacięciem przebiegającym wzdłuż bułki.</p> <p>Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550, z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki.</p>	szt	150

3	Bulka zwykła 80g , zawartość mąki pszennej min. 80% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia	szt	200
4	Bulka kukurydziana 50g . Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa.	szt	300
5	Bulka HOT-DOG 90g . Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550 z dodatkiem zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Kształt podłużny. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu ipolepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, cukier, sól, tłuszcz, jaja, mleko w proszku, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g	szt	30
6	Bulka grahamka 50g , zawartość mąki pszennej graham min. 60% na kwasie z dodatkiem soli, kształt podłużny lub okrągły, niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń	szt	800
7	Bulka zwykła mała 50g , zawartość mąki pszennej min. 80% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia	szt	926
8	Bulka tarta 500g/op. , pakowana do papierowej torebki z oznaczeniem i datą do spożycia. Bulka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, barwa od szarokremowej do złocistej, o konsystencji sypkiej bez grudek, opakowanie 500g. Bez oznak pleśnienia. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych zapachów i posmaków. z przeznaczeniem jako dodatek do panierowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb. Minimalny okres trwałości 60 dni (licząc od daty produkcji	szt	100

9	<p>Rogal pszenny 80g. Pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej typ 550, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą. Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych; Metody badań według niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka, o barwie od złocistej do ciemno złocistej; grubość skórki nie mniejsza niż 2mm. Miękiśz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękiśz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiśzu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli.</p>	szt	200
10	<p>Chleb orkiszowy krojony 400g. Pieczywo mieszane, otrzymywane z mąki pszennej orkiszowej typ 1100(chlebowej) i mąki żytniej jasnej typ 720. Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest z mąk w równych proporcjach co najmniej 50% ÷ 50%. Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest na podmlodzie i kwasie, przez prowadzenie podmlody pszennej z mąki orkiszowej i fermentacji kwasowej wielofazowej z dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720, w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach. Zgodnie z opracowanym procesem technologicznym w piekarni dopuszcza się inne metody prowadzenia półproduktów np.: dodatek mąki pszennej orkiszowej typ 1100 do dojrzałego kwasu z fermentacji kwasowej wielofazowej, Dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki. Barwa jasnobrązowa do ciemno brązowej. Miękiśz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Smak właściwy dla danego rodzaju pieczywa. Zapach aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Waga co najmniej 400g.</p>	szt	120
11	<p>Chleb słonecznikowy krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Chleb wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej, słonecznika i innych dodatków przewidzianych recepturą.</p>	szt	150
12	<p>Chleb wiejski krojony 900g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Naturalny zakwas żytni (mąka ŻYTANIA, woda) · woda · mąka PSZENNA · mąka ŻYTANIA · płatki ziemniaczane · sól · drożdże ·</p>	szt	60
13	<p>Chleb słonecznikowy krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Chleb wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej, słonecznika i innych dodatków przewidzianych recepturą.</p>	szt	120
14	<p>Chleb wieloziarnisty krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, produkowane metodą tradycyjną na naturalnym kwasie, zawiera mąkę pszenną, żytnią wodę, sól, drożdże z dodatkiem ziaren: (len/słonecznik/soja/sezam/żyto/pszenica/owies/jęczmień/) i ewentualnie inne składniki uwzględnione w recepturze.</p>	szt	120

15	Chleb razowy soją i dynią krojony 400g. Pieczywo razowe z mąki z pełnego przemiału, o składzie: mąka żytnia, pszenna, woda, ziarno soi, dyni, drożdże, sól - składniki uwzględnione w recepturze.	szt	120
16	Chleb razowy krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Pieczywo razowe z mąki z pełnego przemiału, o składzie: mąka żytnia, pszenna, woda, ziarno słonecznika. drożdże, sól i innych dodatków przewidzianych recepturą. Chleb razowy produkowany jest przez prowadzenie fermentacji kwasowej wielofazowej w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach. Wytwarzany z mąki żytniej razowej typ 2000, w 90%, z mąki żytniej i z domieszką co najwyżej 10% mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni razowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, margarynę, tłuszcz piekarski, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z mięksiszem pieczywa. Mięksisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam, siemię lniane, słonecznik, pestki dyni). waga co najmniej 400g.	szt	120
17	Chleb pszenno-żytni krojony (zwykły) 500g. Na zakwasie o składzie: mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, produkowane metodą tradycyjną na naturalnym kwasie, z dodatkiem wody, soli, drożdży i ewentualnie innych składników uwzględnionych w recepturze.	szt	1200
18	Chleb tostowy pszenny krojony 600g. Skład: mąka pszenna .woda, drożdże, sól, cukier oraz tłuszcze. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa	szt	100
19	Chleb wiejski krojony 900g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Naturalny zakwas żytni (mąka żytnia woda) · woda · mąka PSZENNA · mąka ŻYTANIA · płatki ziemniaczane· sól · drożdże ·	szt	80
20	Chleb sielski pszenno-żytni z ziarnami krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Skład ziaren: siemie lniane, nasiona chia.	szt	100

21	<p>Chleb żytni 400g. Chleb żytni jasny produkowany jest metodą fermentacji kwasowej w bochenkach fermentujących w foremkach. Wytwarzany z mąki żytniej jasnej typ 720, w 90%, z mąki żytniej i z domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni pyłkowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Mięksiz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta</p>	szt	200
22	<p>Chleb ryżowy krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa.</p>	szt	45
23	<p>Pączek z marmoladą i lukrem 70g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. 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 lub cukrem pudrem; skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej lub owocowej, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, Przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>	szt	130
24	<p>Bułka drożdżowa z twarożkiem, owocami, kruszonką i polana lukrem 60-70g. Barwa jasnobrązowa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu. wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, kształt – podłużna lub okrągła bułka, lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek, bułka z nadzieniem z marmolady, dżemu, sera, masy budyniowej, makowej, serowej lub Owocowej</p>	szt	260

25	Chalka 350g pieczywo pszenne drożdżowe, wygląd podłużny, kształt warkocza, dekorowany kruszonką, barwa brązowa, połyskliwa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu, opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa	szt	100
26	Paluch drożdżowy duży 100g. Barwa jasnobrązowa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu. wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaj, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą	szt	200
27	Biszkopty Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, , objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,	kg	4
28	Bulka wieloziarnista 50g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Bułki o podstawie owalnej, górze kopulastej i gładkiej powierzchni z dodatkiem mieszanki ziaren: sezamu, siemienia lnianego, pestek słonecznika i pestek dyni. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne	szt	350
29	Kapuśniaki. Wyrób z ciasta wyborowego sporządzony z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. z farszem z kapusty kwaszonej z dodatkiem pieczarek i cebuli. Dopuszcza się użycie bułki tartej do zagęszczenia farszu. Ilość farszu w wyrobie co najmniej 35-40%. Wyrób w kształcie zwiniętego rulonu, z widocznym farszem na odciętych końcach. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, drożdże i masa jajowa. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.	kg	10

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 zapewnia realizację przedmiotu umowy do 80% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.
3. **Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**
Część 4: PIECZYWO, : 5 razy w tygodniu (poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek) – do godz.. 6:30

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

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie Nr 10 „Świat Fantazji ” 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 Iwona Gostomska
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 rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. 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 wymagania dla tych produktów, w tym wymagania 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.
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.