

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

## Część 5: MIĘSO, WĘDLINY

15112000-6 – drób  
 15110000-9- produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne  
 15110000-2 mięso  
 15113000-3 – wieprzowina  
 15111100-0 – wołowina  
 15131130-5 – wędliny  
 15112300-9 – wątróbka drobiowa  
 15131500-0 – produkty drobiowe  
 15131400-9 – produkty wieprzowe

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. wędliny, szynki i kielbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.
- Towar pakowany w pojemnikach plastikowych, foliach (materiał opakowania dopuszczony do kontaktu z żywnością)
- Towar powinien zawierać oznakowanie (nazwę dostawcy – producent, adres; nazwę produktu, znak identyfikacyjny, nr partii produkcyjnej; pojemność opakowania; datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do... dzień miesiąc rok; warunki przechowywania)
- Transport towaru powinien odbywać się specjalistycznymi środkami transportu, przystosowanym odpowiednio do transportowanego środka spożywczego; środki transportu powinny być czyste i bez obcych zapachów.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
I MIĘSO			
1.	<b>Filet z indyka</b> – element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi	kg	62
2.	<b>Filet z kurczaka</b> – element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry kości i ścięgien w całości lub podzielony na części, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi	kg	319
3.	<b>Podudzie z kurczaka</b> - dolna część nogi właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub	kg	130

	<p>krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; Wymagania organoleptyczne: barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta</p>		
4.	<p><b>Udo z kurczaka</b> – cała noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; Wymagania organoleptyczne: barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta</p>	kg	19
5.	<p><b>Mięso wołowe</b> - Łopatka bez kości wołowina bez kości - klasa II mięso chude bez grubszych ścięgien, niedopuszczalne przekrwienia; bez węzłów chłonnych; warstwa tłuszczu zewnętrznego do 2 mm; barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.</p>	kg	40
6.	<p><b>Mięso wołowe</b> - Kark wołowy bez kości, część ćwierćtuszy przedniej, odcinek szyjny i przednia część grzbietowa; zapach świeży i swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy; barwa tłuszczu jasnokremowa. Konsystencja jędrna i elastyczna.</p>	kg	15
7.	<p><b>Polędwiczki wieprzowe</b> - Element pozyskany z mięśnia biodrowo-udowego pozbawiony całkowicie tkanki tłuszczowej pochodzący z półtuszy wieprzowych, z główką lub bez główki. Mizdra niepozacinana. Wymagania organoleptyczne: Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych pozacinających; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni ciemnoróżowa, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.</p>	kg	366
8.	<p><b>Szynka b/k "kulka" mięso świeże</b> - szynka</p>	kg	46

	wieprzowa bez kości, bez skóry, bez golonki, bez słoniny surowa z małym przerostem tłuszczowym, delikatna i soczysta z części górnej kończyny tylnej. Wymagania organoleptyczne: Barwa od jasno różowej do czerwonej, bez przekrwień. Waga jednego kawałka ok. 1-1,3 kg, mięso schłodzone.		
9.	<b>Schab wieprzowy b/k</b> – mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiółków kości, bez pomiażdżonych kości i bez przekrwień. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	42
10.	<b>Kurczak świeży</b> – Kurczak świeży w postaci tuszki drobiowej patroszonej tj. produkt uboju i obróbki poubojowej kurcząt- usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy. Właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg	456
11.	<b>Wątróbka drobiowa</b> - świeża w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienia. Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, bez plam i przebarwień.	kg	44
12.	<b>Żeberka wieprzowe</b> – paski, grube, świeże, niemrożone, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, bez opiółków kości, zabrudzeń lub krwi.	kg	33
II WĘDLINY			
1.	<b>Filet wędzony z indyka</b> - produkt bez sztucznej osłonki, baton nieforemny zbliżony do kształtu fileta o długości od 20 – 30 cm, powierzchnia czysta. Wymagania organoleptyczne: Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa mięsa na przekroju jasnobrązowa z odcieniem złocistym, typowa dla użytego mięsa indyczego. Smak i zapach charakterystyczny zbliżony dla mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. Skład - Mięso 100%	kg	4
2.	<b>Kielbasa śląska</b> – kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 85% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona Wymagania organoleptyczne: batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich o średnicy do 32mm), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju - różowa do ciemnoróżowej barwa tłuszczu - biała barwa masy wiążącej- różowa, średnio rozdrobnione równomiernie rozdrobnienie i układ składników- rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki	kg	78

	<p>tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja-ściśła, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.</p>		
3.	<p><b>Wędlina krakowska sucha -</b></p> <p>Opis produktu batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki: Mięso wieprzowe (100g produktu otrzymano z 112g mięsa. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.</p>	kg	5
4.	<p><b>Parówki wieprzowe / drobiowe</b> – zawartość mięsa nie mniej niż 90%. Wyprodukowane z peklowanych i niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona , poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Produkty w osłonce naturalnej lub sztucznej lub bez osłonki, w równych odcinkach 12-16 cm. Smak i zapach charakterystyczny dla parówki, z wyczuwanymi użytymi przyprawami. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.</p>	kg	70
5.	<p><b>Paszтет drobiowy / wieprzowy</b> – produkt otrzymany z mięsa drobiowego / wieprzowego min. 82%. Wygląd: drobno rozdrobniony pastowata masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się nie wielką ilość wydzielanego tłuszczu i galarety. Barwa bloku: od jasnokremowej do brązowej z odcieniem różowym, lekko szklista. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja stała w temp. 18°C, pastowata, smarowana w całej masie, zestalona; niedopuszczalna ziarnistość oraz konsystencja zbyt twarda i mazista. Wszystkie składniki pasztetu drobno rozdrobnione, kutrowane, równomiernie wymieszane z przyprawami. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.</p>	kg	3
6.	<p><b>Pierś z indyka gotowana,</b> - wyrób z mięsa indyczego powyżej 82%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych piersi indyczych. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.</p>	kg	12

7.	<b>Pierś z indyka pieczona</b> , - wyrób z mięsa indyczego powyżej 82%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych piersi indyczych. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	13
8.	<b>Polędwica drobiowa</b> - wyrób z mięsa indyczego powyżej 82%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych piersi kurzych/indyczych. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	7
9.	<b>Polędwica Sopocka</b> – Składniki: Mięso wieprzowe min. 90 %, woda, sól, przyprawy naturalne. Wędzonka (schab b/k) przeszyta sznurkiem zakończonym pętelką poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastru o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	18
10.	<b>Schab pieczony</b> – Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, pieczony, receptura oparta o naturalne przyprawy; Wymagania organoleptyczne: Powierzchnia czysta, sucha. Struktura dość ścisła; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki skład mięso wieprzowe schab 95-100% bez słoniny i kości. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	kg	5
11.	<b>Schab swojski</b> - Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, pieczony, receptura oparta o naturalne przyprawy; mocno wędzony i pieczony bez kości, Wymagania organoleptyczne: Powierzchnia czysta, sucha. Struktura dość ścisła; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki: mięso wieprzowe schab 95-100% bez słoniny i kości. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	kg	11
12.	<b>Szynka gotowana</b> - wędzonka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości około 1cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego. Wymagania organoleptyczne: wędzonka w kształcie formowanej, nieforemnego walca lub okrągła, powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej. Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 3mm dobre; dopuszczalna marmurkowatość; nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Barwa na powierzchni mięsa -jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowymtłuszczu –kremowa do jasnobrązowej Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki w celu wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto min. 140g surowego surowca mięsa łopatki lub szynki wieprzowe. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym	kg	7

	terminem przydatności do spożycia		
13.	<b>Szynka z kurcząt</b> - Wyrób uzyskany z fileta z kurczaka. Wymagania organoleptyczne: Powierzchnia czysta, sucha, gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki: Mięso drobiowe 89%, woda, sól, przyprawy naturalne. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	kg	11

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 dostaw.

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 nie wykonania 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 5: MIĘSO I WĘDLINY: codziennie w dni robocze od poniedziałku do piątku od 6:30 do 7:30.**

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

4 Miejsmem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 6 w Słupsku, ul. Wandy 3

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 Renata Serafin

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, 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 (w przypadku części mięso, drób, wędliny 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.
- 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 wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne) 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.