

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa artykułów spożywczych

CPV: 15800000-6, 15421000-5, 15200000-0, 156100000-7, 15600000-4, 15400000-2, 15200000-0

świeżych jaj konsumpcyjnych

CPV: 03142500-3

i

artykułów mrożonych

CPV: 15896000-5, 15221000-3, 15220000-6

dla Powiatowego Zespołu Domów Pomocy Społecznej w Nowym Targu
z siedzibą w Zaskalu

MIEJCE DOSTAWY: Miejscem dostawy jest Dom i magazyn zlokalizowany w :

a) Dom Pomocy Społecznej w Zaskalu

Adres: ul. Kardynała Karola Wojtyły 136, 34-424 Szaflary
Tel. 18 265 55 92

b) Dom Pomocy Społecznej w Rabce-Zdroju

Adres: ul. Parkowa 4, 34-700 Rabka-Zdrój
Tel. 18 2680434

MAJ 2025 ROK

CZĘŚĆ NR 3

Lp.	Nazwa asortymentu Minimalne wymagania jakościowe	Jednostka miary	Ilość Zaskale	Ilość Rab- ka
1	2	3	4	5
1	Ananasy plastry w syropie – produkt pasteryzowany – (ananas plastry, woda, cukier, regulator kwasowości - kwas cytrynowy). Masa netto 565g / masa netto po odsączeniu 340g	szt	50	10
2	Brzoskwinie połówki w syropie – produkt pasteryzowany – (brzoskwinie połówki, woda, cukier, regulator kwasowości – kwas cytrynowy). Masa netto 820g / masa netto po odsączeniu 470g .	szt	10	20
3	Budyń o smaku śmietankowym z cukrem 60g - produkt bezglutenowy – (skrobia (ziemniaczana, kukurydziana), cukier, aromat, barwnik (kurkumina). Produkt na 0,5 l mleka do gotowania. Typu Winiary lub równoważny.	szt	240	300
4	Chrzan tarty 180g-200g – (chrzan 62%, woda, ocet spirytusowy, cukier, mleko w proszku, sól, olej rzepakowy, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, substancja konserwująca - pirosiarczyny sodu). Typu Polonaise lub równoważny.	szt	30	10
5	Ciastka wafelek 35g - 36g - Kruchy wafelek z kremem kakaowym (48%) oblane czekoladą (32 %) - (cukier, mąka pszenna, olej palmowy, miazga kakaowa, skrobia pszenna, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (1%), tłuszcz kakaowy, tłuszcz mleczny, emulgatory (lecycyny sojowe, E 476), skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy, sól, substancje spulchniające (E 500, E 503) aromaty, odtłuszczone mleko w proszku. Oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcze roślinne. Typu Prince Polo lub równoważny.	szt	200	100
6	Ciastka – Biskopki 100g do 500g W składzie produktu - mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, cukier, cukier inwertowany, skrobia ziemniaczana, emulgatory: E 471, E 475, E 477.	kg	12	10
7	Ciastka –Biskopki bez dodatku cukru 100g-500g . W składzie produktu - mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, substancja słodząca – maltitol, emulgatory : E 471, E 475, E477	kg	4	3
8	Ciastka – Biskopki bezglutenowe 100g do 500g . W składzie produktu - skrobia ziemniaczana, pasteryzowana masa jajowa, cukier, mąka kukurydziana, mąka ryżowa, olej rzepakowy, maltodekstryna, serwatka w proszku (z mleka), substancja spulchniająca węglan amonu, sól, stabilizator guma guar, aromat.	kg	4	3
9	Ciastka - Herbatniki 50g . W składzie produktu - mąka pszenna, cukier, olej palmowy, syrop cukru inwertowanego, substancje spulchniające: węglany amonu i węglany sodu, serwatka w proszku (mleko), sól, emulgator: lecytyny, kwas: kwas cytrynowy, aromat. Typu Krakuski Petit Beurre lub równoważne.	szt	450	250
10	Ciastka - Krakusy solone 180g – bez dodatku wzmacniaczy smaku. W składzie produktu - (mąka pszenna, olej rzepakowy (21%), jęczmienny ekstrakt słodowy, substancje spulchniające: wodorowęglan amonu, wodorowęglan sodu, sól, glukoza, jaja w proszku, emulgator: lecytyny. Typu Krakusy Lajkonik lub równoważne.	szt	36	25

11	Ciastka - Wafle bez cukru Light 110g Wafle kakaowe bez dodatku cukru W składzie produktu - mąka pszenna, tłuszcz roślinny (palmowy), mleko w proszku odtłuszczone, kakao obniżonej zawartości tłuszczu 7,05%, substancja słodząca: maltitol, serwatka w proszku (z mleka), olej rzepakowy, aromat naturalny, substancje spulchniające: węglany sodu, sól, emulgator: lecytyny, substancja słodząca: sukraloza. Wafle waniliowe bez dodatku cukru W składzie produktu - mąka pszenna, tłuszcz roślinny (palmowy), mleko w proszku odtłuszczone, substancja słodząca: maltitol, serwatka w proszku (z mleka), olej rzepakowy, aromat naturalny, sól, emulgator: lecytyny, substancje spulchniające: węglany sodu amonu, żółtka jaja w proszku, naturalny aromat waniliowy, substancja słodząca: sukraloza. Typu Wawel lub równoważne.	szt	100	50
12	Ciastka maślane 168 g W składzie produktu - (mąka pszenna, cukier, olej palmowy, masło 6%, syrop glukozowo – fruktozowy, jaja w proszku, odtłuszczone mleko w proszku, substancje spulchniające (węglany amonu, węglany sodu, difosforany), pełne mleko w proszku, miód, sól, aromat). Typu Łakotki lub równoważne.	szt	0	30
13	Ciastka w asortymencie mieszane 1 kg	szt	0	10
14	Ciastka - Wafelek przekładany kremem bez polewy czekoladowej 20g. Wafelek przekładany kremem i smaku kakaowym (74,5%). W składzie produktu - (mąka pszenna, cukier, tłuszcz palmowy, serwatka w proszku, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 4,5%, skrobia, mleko w proszku odtłuszczone, emulgator: lecytyny (z soi), olej rzepakowy, substancje spulchniające (węglany sodu, węglany amonu), sól, aromat). Wafelek przekładany kremem o smaku śmietankowym (74,5%). W składzie produktu - (mąka pszenna, cukier, tłuszcz palmowy, serwatka w proszku, glukoza, skrobia, mleko w proszku odtłuszczone, emulgatory: lecytyny (z soi), olej rzepakowy, substancje spulchniające (węglany amonu), sól, aromaty. Typu Skawa lub równoważne.	szt	700	400
15	Cukier 1kg - produkt suchy, czysty, bez zanieczyszczeń, sypki kryształ.	kg	600	450
16	Cukier puder 0,4 -0,5 kg – produkt suchy, czysty, bez zanieczyszczeń, sypki.	kg	2	1
17	Cukier wanilinowy 30g - 32g. W składzie produktu – (cukier, etylowanilina, ekstrakt wanilii). Na 2 kg mąki.	szt	60	45
18	Cukierki miękkie nadziewane, czekoladowe, galaretki owocowe w polewie czekoladowej. W składzie produktu - (cukier, syrop glukozowy, czekolada 20% (cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, tłuszcz roślinny (palmowy, Shea), emulgatory: lecytyny (z soi) i E476; aromat), woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja żelująca: agar, koncentraty owocowe 0,2% (ananasowy, cytrynowy, pomarańczowy, malinowy), aromaty). Typu Wawel Mieszanka Krakowska lub równoważne.	kg	15	10
19	Czekolada gorzka 90g-100g W składzie produktu - (cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, tłuszcz roślinny (shea), emulgator: lecytyny (ze słonecznika). Masa kakaowa minimum 43%. Może zawierać soję, orzeszki arachidowe, orzechy laskowe, migdały, nasiona sezamu, mleko, pszenicę i jaja. Typu Wawel lub równoważne.	szt	20	10
20	Drożdże suszone 7g-8g - produkt na 500g mąki, bez przygotowania roztworu.	szt	40	10

21	<p>Dżem porcjowany 25g do smarowania z zawartością owoców w produkcie od 35%-40%. W różnych smakach np:</p> <p>Dżem z czarnej porzeczki – (czarne porzeczki (35%), woda, cukier, substancja żelująca – pektyny, substancja zagęszczająca: guma guar, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, substancja konserwująca – sorbinian potasu, aromaty).</p> <p>Dżem brzoskwiniowy – (brzoskwinie (40%), cukier, woda, substancje żelujące – pektyny, substancja zagęszczająca – guma guar, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, substancja konserwująca – sorbinian potasu, aromat).</p> <p>Dżem truskawkowy - truskawki (40%);cukier;woda;substancja żelująca - pektyny;substancja zagęszczająca - guma guar;regulator kwasowości - kwas cytrynowy;substancja konserwująca - sorbinian potasu;aromat</p> <p>Dżem śliwkowy Śliwki (35%), woda, cukier, substancja żelująca - pektyny, substancja zagęszczająca - guma guar, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, zagęszczony sok z aronii do korekty barwy, substancja konserwująca - sorbinian potasu, aromat. Dżemy typu Łowicz lub równoważne.</p>	szt	1200	900
22	Dżem o obniżonej zawartości cukrów 280 g - produkt pasteryzowany, bez syropu glukozowo-fruktozowego oraz bez konserwantów. Dżemy w różnych smakach z zawartością owoców w produkcie od 35% - 45%. Typu Łowicz lub równoważny.	szt	20	15
23	Fasolka konserwowa czerwona - produkt sterylizowany w składzie: woda, ziarno fasoli czerwonej, sól. Masa netto 400g / masa netto po odsączeniu 200g .	szt	4	3
24	<p>Galaretka owocowa 71g-75g Smaki galaretki: Galaretka o smaku wiśniowa – produkt bezglutenowy: (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), koncentrat hibiskusa i marchwi, aromat, maltodekstryna).</p> <p>Galaretka o smaku truskawkowa –produkt bezglutenowy: (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (hibiskusa i marchwi, krokosza) maltodekstryna).</p> <p>Galaretka o smaku cytrynowym –produkt bezglutenowy: cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentrat krokosza, maltodekstryna.</p> <p>Galaretka o smaku agrestowym –produkt bezglutenowy: cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, barwniki (kurkumina, kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin). Typu Winiary lub równoważna.</p>	szt	220	150
25	Groszek konserwowy - produkt sterylizowany, w składzie groszek zielony ziarno, woda, sól, cukier. Masa netto 400g / masa netto po odsączeniu 240g .	szt	120	80
26	Herbata czarna granulowana 90g - 100g Typu Saga lub równoważna.	szt	300	200
27	Herbata ziołowa miętowa 40g (20x2g) , (100% liści mięty pieprzowej). Typu Herbapol lub równoważna.	szt	6	2
28	<p>Herbata owocowa 20 sztuk (34g). Różne smaki np:</p> <p>Herbata malinowa. W składzie produktu - (dzika róża, hibiskus, aromat, malina (0,6%), maltodekstryna).</p> <p>Herbata owoce leśne. W składzie produktu - dzika róża (45%), hibiskus, aromat, maltodekstryna, malina (0,2%), jeżyna (0,2%), jagoda (0,2%). Typu Saga lub równoważna.</p>	szt	60	20
29	Kajmak 510g - typy Masa Korówkowa gostyńska lub równoważna.	szt	6	4

30	Kakao ciemne 80g-100g – (proszek kakaowy, regulator kwasowości: węglany potasu, zawartość tłuszczu kakaowego (12%-20%).	szt	20	15
31	Kasza jęczmienna średnia - 1kg	kg	70	50
32	Kasza kukurydziana średnia 400g - 500g	kg	30	20
33	Kasza jagłana 500g – 1 kg	kg	0	20
34	Kasza manna - 1kg	kg	40	20
35	Kaszka ryżowa owocowa 180g-270g - produkt bezglutenowy, bez mleczny, bez oleju palmowego, bez konserwantów, barwników oraz wzmacniaczy smaku. Kaszka ryżowa banan – (mąka ryżowa 89%, cukier, płatki bananowe 2,7%, witaminy i składniki mineralne (C, D, tiamina, wapń, żelazo, jod), naturalny aromat). Kaszka ryżowa malina - Mąka ryżowa 90 %, cukier, płatki malinowe 1,2 % (suszona malina, mąka ryżowa), witaminy i składniki mineralne (C, D, tiamina, wapń, żelazo, jod), naturalny aromat. Typu BoboVita lub równoważna.	szt	18	9
36	Kawa Cappuccino 100g-110g - smak Classic - rozpuszczalny napój kawowy w proszku. W składzie cukier, mleczna baza (mleko w proszku odtłuszczone (14%) olej kokosowy, serwatka (z mleka) w proszku, stabilizator, fosforany potasu), maltodekstryna, kawa rozpuszczalna (6,5%), kawa zbożowa rozpuszczalna (ekstrakt prażonego jęczmienia i żyta), aromaty. Typu Mokate lub równoważna.	szt	6	2
37	Kawa Inka klasyczna 150 g - rozpuszczalna kawa zbożowa, bez dodatku cukru, bez kofeiny, – (zboża 78% (jęczmień, żyto), cykoria. Bez dodatku cukru. Zawiera naturalnie występujące cukry).	szt	20	20
38	Kawa mielona naturalna 250g . Typu Prima lub równoważna.	szt	10	3
39	Kawa rozpuszczalna 100% 200g - 100% kawy naturalnej typu Nescafe lub równoważna.	szt	3	2
40	Kawa zbożowa parzona 200g - żyto 60%, jęczmień 20%, cykoria, burak cukrowy – prażone. Typu Kujawianka lub równoważna.	szt	30	40
41	Keczup łagodny 480g-500g - bez substancji konserwujących – (przecier pomidorowy 62%, cukier, ocet spirytusowy, sól, skrobia kukurydziana modyfikowana, aromat naturalny. Typu Pudliszki lub równoważny.	szt	24	20
42	Kisiel owocowy z cukrem 77g - Produkt bezglutenowy, naturalne barwniki i aromaty, owocowy smak i aksamitna konsystencja. produkt do na 0,5 l wody. Różne smaki np.: Kisiel o smaku truskawkowym: cukier, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), koncentraty roślinne (z rzodkiewki, czarnej porzeczki, jabłka, hibiskusa i marchwi, krokosza), aromat, sól, witamina C, maltodekstryna, koncentrat soku truskawkowego Kisiel o smaku poziomkowym: cukr, witaminą C – (cukier, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), koncentraty roślinne 0,2% (marchwi i hibiskusa, krokosza), witamina C, aromat, sól, maltodekstryna. Może zawierać mleka. 77g. Kisiel o smaku cytrynowym: cukier, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, sól, witamina C, barwnik (kurkumina). Typu Winiary lub równoważny.	szt	200	30
43	Kleik ryżowy 160g-170g. Produkt bezmleczny, bezglutenowy, bez dodatku cukru, bez oleju palmowego. Skład produkty – (mąka ryżowa 99,9%, Mąka ryżowa 99,9 %, witamina B1 tiamina). Typu BoboVita lub równoważna.	szt	4	4
44	Kokos - suszone wiórki 80g - 100g	szt	30	10

45	Konserwa gulasz angielski 290g -300g zawartość mięsa wieprzowego 71% . Typu Sokołów lub równoważny.	szt	36	50
46	Kukurydza konserwowa 400g - produkt sterylizowany w składzie kukurydza ziarno, woda, cukier, sól. Masa netto 400g / masa netto po odsączeniu 220g	szt	60	40
47	Majonez – słoik 700 ml. Produkt bez konserwantów – (olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet spirytusowy, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7%). Typu Kielecki lub równoważny.	szt	55	40
48	Mak 400g-500g - produkt sypki, suchy, bez śladów pleśni, bez obcych zapachów i smaków.	kg	2	2
49	Makaron pięciorzędowy 250g (nitki/krajanka, kokardka mała/drobna świderki, łazanki, muszelki mała, ryżowy) Makaron po ugotowaniu sprężysty, zachowujący swoje właściwości i kształt. Produkt w składzie: (kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum), pięć jaj na kilogram mąki (od 21,3%-23,1%), woda. Typu Czaniecki lub równoważny.	kg	150	100
50	Marmolada twarda wieloowocowa lub śliwkowa.	kg	3	1
51	Mąka pszenna 1kg typ 500	kg	200	150
52	Mąka tortowa 1kg	kg	10	0
53	Mąka ziemniaczana 1kg	kg	30	15
54	Miód prawdziwy porcjowany 25g - Miód nektarowy wielokwiatowy: płynny. Typu Tymbark lub równoważny.	szt	1200	100
55	Musztarda sarepska 185g. – produkt bez dodatku konserwantów (woda, gorczyca, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy, estragon, barwnik: kurkumina). Typu Kamis lub równoważna.	szt	40	35
56	Ocet spirytusowy 500ml - 10% kwasowości. W składzie: (woda, ocet spirytusowy, alkohol etylowy).	szt	24	5
57	Ogórki konserwowe - słoik 800ml- 900 ml Produkt pasteryzowany.	szt	30	25
58	Olej uniwersalny rzepakowy 5 l – (100% rafinowany olej rzepakowy) .	L	100	80
59	Paluszki solone 300 g typu Lajkonik lub równoważne.	szt	0	10
60	Papryka konserwowa w ćwiartki - słoik 800ml-900ml – Produkt pasteryzowany.	szt	30	28
61	Pieczarka konserwowa cała - słoik 800ml-900ml. Pieczarki marynowane, produkt pasteryzowany.	szt	12	10
62	Pasztet drobiowy 160 g	szt	0	50
63	Płatki jęczmienne błyskawiczne 400-500g – (100% płatki jęczmienne błyskawiczne).	kg	40	30
64	Płatki kukurydziane. W składzie (grys kukurydziany, cukier, sól, syrop cukru inwertowanego, melasa, substancja wzbogacająca, witaminy). Typu Nestle lub równoważne.	kg	25	30
65	Płatki owsiane błyskawiczne- (100% płatki owsiane błyskawiczne)	kg	40	30

66	Proszek do pieczenia 30g- 36g – (substancje spulchniające: węglany sodu, di-fosforany: mąka pszenna, olej roślinny rzepakowy).	szt	40	20
67	Przecier ogórkowy 280g-300g (ogórek kwaszony, sól, przyprawy).	szt	20	0
68	Przecier koncentrat pomidorowy 30%, 190g-210g. Typu Pudliszki lub równoważne.	szt	40	40
69	Przecier koncentrat pomidorowy 28% - 30%, 400g-425g. Typu Bażant lub równoważny.	szt	50	5
70	Przyprawa – czosnek granulowany 15g – 20g	szt	20	40
71	Przyprawa do piernika 20g	szt	10	10
72	Przyprawa - Bazylia suszona 10g- 15g	szt	10	20
73	Przyprawa - Cynamon mielony 15g-20g	szt	40	30
74	Przyprawa - Kminek cały 15g - 20g	szt	20	20
75	Przyprawa - Kolendra cała 15g - 20g	szt	20	20
76	Przyprawa - Kwasek cytrynowy 50g	szt	20	20
77	Przyprawa - Liść laurowy 7g - 10g	szt	50	40
78	Przyprawa - Majeranek suszony 8g - 10g	szt	20	30
79	Przyprawa - Suszone Pomidory różne 15g - 20g	szt	25	0
80	Przyprawa - Papryka mielona słodka 20g	szt	25	15
81	Przyprawa - Pieprz czarny mielony 50g	szt	70	30
82	Przyprawa - Ziele angielskie 15g	szt	50	30
83	Przyprawa- Ziola prowansalskie 10g - 15g	szt	5	20
84	Przyprawa do drobiu / kurczaka bez dodatku glutaminianu mono sodowego 30g. W składzie: (sól, przyprawy: papryka słodka (14%), Gorczyca biała, czosnek (5,8%), kolendra, kurkuma, kozieradka, chili, imbir, cynamon, kmin rzymski, goździki, gałka muszkatołowa).	szt	30	25
85	Przyprawa jarzynowa - Przyprawa warzywna do potraw – (sól jodowana (sól, jodan potasu), suszone warzywa 15,5% (marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, seler, natka pietruszki), wzmacniacze smaku (glutaminian monosodowy, inozynian disodowy), cukier, przyprawy, skrobia kukurydziana, barwnik (ryboflawina). Typu Vegeta /Podravka lub równoważne.	kg	8	6
86	Przyprawa w płynie do zup i II dań - Maggi 1L – (woda, sól, wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'- rybonukleotydy disodowe, ocet, wyciąg z lubczyku, glukoza, ekstrakt drożdży, aromat). Typu Winiary lub równoważne.	L	7	6
87	Rodzynki 100g	szt	60	20
88	Ryba makrela w pomidorach 170g	szt	200	180
89	Ryba-makrela w oleju 170g	szt	160	180
90	Ryba- śledzie płaty solone/w zalewie octowej – gramatura po odcieku.	kg	3	2
91	Ryż biały długo-ziarnisty 1kg	kg	120	80
92	Seler konserwowy - słoik 800ml-900ml Seler sałatkowy, krojony marynowany. Produkt pasteryzowany. - (seler krojony, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, regulator kwasowości – kwas cytrynowy.	szt	24	0

93	Soda oczyszczona 50g - 80g	szt	2	2
94	Sok pomarańczowy 100% z zagęszczonego soku 1L. Typu Tymbark lub równoważny.	L	24	18
95	Sól spożywcza 1kg	kg	100	50
96	Sucharki delikatesowe 230g - 290g	szt	6	2
97	Sok owocowy karton mały z rurką 200ml	szt	300	400
98	Sok wieloowocowy przecierowy 300 ml - 330ml. Produkt bez dodatku cukrów, pasteryzowany. Zawiera naturalnie występujące cukry. Różne smaki np. Sok z owoców i marchwi (JABŁKO MARCHEW BANAN) - (sok jabłkowy z zagęszczonego soku (56%), przecieri z: marchwi (30%) i bananów (14%), witamina C. Sok z owoców i marchwi (JABŁKO MARCHEW MALINA) Zawartość owoców i marchwi 100%. - (sok jabłkowy z zagęszczonego soku (57%), przecieri z: marchwi (37%), malin (4%) i jabłek (2%), witamina C, aromat). Typu Kubuś lub równoważny.	szt.	150	80
99	Sok pomidorowy 250 ml - 300 ml. Typu Tymbark lub równoważny.	szt.	0	180
100	Tuńczyk w oleju 170g	szt.	0	100
101	Syrop zagęszczony malinowy 430 ml Produkt pasteryzowany. W składzie - (cukier (A) i/lub syrop glukozowo – fruktozowy (B); woda; regulator kwasowości; kwas cytrynowy; koncentraty: marchwi, czarnej porzeczki, jabłka, hibiskusa; aromat; zagęszczony sok malinowy; witaminy; C, niacyna, B6, kwas foliowy, B12, A, B. Typu Paola lub równoważny.	szt	20	0
102	Śmietanka 55g - 60g- (bita śmietana) na 200 ml mleka,	szt	30	0
103	Woda mineralna niegazowana 500 ml (butelka plastikowa).	szt	300	0
104	Żelatyna bez gotowania uniwersalna 20g. Produkt do mięs, ryb, warzyw i deserów. Żelatyna spożywcza wieprzowa zdatna do spożycia przez ludzi. Zawartość opakowania wystarcza na 1L płynu.	szt	35	0
105	Żurek 0,5L	szt	20	18
106	Jaja świeże w rozmiarze L posiadające HDI, czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń, obcych zapachów, pleśni itp. Pakowane w wytlaczanki po 30szt., zabezpieczone przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością masa netto. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	7000	5000
107	Aronia Produkt mrożony nie oblodzony, dopuszczalne niewielkie oszronienie, owoce sypkie, czyste, zdrowe bez uszkodzeń. Owoce wolne od jakichkolwiek obcych smaków, zapachów, zanieczyszczeń i szkodników. Owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością masa netto (2,5kg). Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	30	0
108	Borówka / czarna jagody Produkt mrożony nie oblodzony, dopuszczalne niewielkie oszronienie, owoce sypkie, czyste, zdrowe bez uszkodzeń. Owoce wolne od jakichkolwiek obcych zapachów, smaków, zanieczyszczeń i szkodników. Owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością masa netto (2,5kg). Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	10	5

109	Brokul Produkt mrożony nie oblodzony, dopuszczalne niewielkie oszronienie, warzywo sypkie, zdrowe, czyste, bez uszkodzeń. Warzywo wolne od jakichkolwiek obcych zapachów, smaków, zanieczyszczeń i szkodników. Warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością masa netto (2,5kg). Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	10	0
	Brukselka Produkt mrożony nie oblodzony, dopuszczalne niewielkie oszronienie, warzywo sypkie, zdrowe bez uszkodzeń, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów, smaków, zanieczyszczeń i szkodników. Warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością masa netto (2,5kg). Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	0	30
110	Fasolka szparagowa żółta lub zielona Produkt mrożony nie oblodzony, dopuszczalne niewielkie oszronienie, warzywo sypkie, zdrowe bez uszkodzeń, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów, smaków, zanieczyszczeń i szkodników. Warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością masa netto (2,5kg). Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	40	40
111	Kalafior Produkt mrożony nie oblodzony, dopuszczalne niewielkie oszronienie, warzywo sypkie, zdrowe, czyste, bez uszkodzeń, Warzywo wolne od jakichkolwiek obcych zapachów, smaków, zanieczyszczeń i szkodników. Warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością masa netto (2,5kg) . Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	40	35
112	Mieszanka kompotowa 4-6 składnikowa Produkt mrożony nie oblodzony, dopuszczalne niewielkie oszronienie, owoce sypkie, czyste, zdrowe bez uszkodzeń. Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków, zanieczyszczeń i szkodników. Owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością masa netto (2,5kg). Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	70	100
113	Mieszanka warzywna 5-8-składnikowa Produkt mrożony nie oblodzony, dopuszczalne niewielkie oszronienie, warzywo sypkie (kostka/paski), zdrowe bez uszkodzeń. Wolna od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków, zanieczyszczeń, szkodników. Warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością masa netto (2,5kg). Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	50	45

114	<p>Ryba Mintaj filet z bez skóry/ tafla w opakowaniach shater pack SHP do 5% glazury- 95% ryby. Produkt mrożony nie oblodzony, dopuszczalne niewielkie oszronienie, bez uszkodzeń, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń i szkodników. Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny.</p> <p>Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	21	0
115	<p>Ryba Dorsz Atlantycki filet z bez skóry/ tafla w opakowaniach shater pack SHP do 5% glazury- 95% ryby Produkt mrożony nie oblodzony, dopuszczalne niewielkie oszronienie, bez uszkodzeń, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń i szkodników. Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny.</p> <p>Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	62	55
116	<p>Ryba Miruna Nowozelandzka filet z bez skóry/ tafla w opakowaniach shater pack SHP do 5% glazury- 95% ryby. Produkt mrożony nie oblodzony, dopuszczalne niewielkie oszronienie, bez uszkodzeń, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń i szkodników. Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny.</p> <p>Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	110	50
117	<p>Szpinak rozdrobniony Produkt mrożony nie oblodzony, dopuszczalne niewielkie oszronienie, warzywo sypkie/brykiet, zdrowe bez uszkodzeń. Warzywo wolne od jakichkolwiek obcych zapachów, smaków, zanieczyszczeń, szkodników. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością masa netto (2,5kg). Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	15	0
118	<p>Truskawka Produkt mrożony nie oblodzony, dopuszczalne niewielkie oszronienie, owoce sypkie, zdrowe bez uszkodzeń. wolne od jakichkolwiek obcych zapachów, smaków, zanieczyszczeń, szkodników. Owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością masa netto (2,5kg). Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	150	80

119	Wiśnia Produkt mrożony nie oblodzony, dopuszczalne niewielkie oszronienie, owoce bez pestek, czyste, sypkie, zdrowe, bez uszkodzeń, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów, smaków, zanieczyszczeń, szkodników. Owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością masa netto (2,5kg). Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	80	35
-----	---	----	----	----

Przedmiot, terminy oraz warunki wykonania zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa **artykułów spożywczych, świeżych jaj konsumpcyjnych i artykułów mrożonych** wraz z transportem i rozładunkiem dla Powiatowego Zespołu Domów Pomocy Społecznej w Nowym Targu z siedzibą w Zaskalu do wyznaczonego Domu i wskazanego magazynu zlokalizowanego w:
 - a) **Zaskalu, ul. K. K. Wojtyły 136, 34-424 Szaflary**
 - b) **Rabce-Zdroju 34-700, ul. Parkowa 4**
2. Dostawa według zapotrzebowania Odbiorcy zgłaszanego Wykonawcy w formie odrębnych częściowych / cząstkowych zamówień w terminie wykonania **od 01 lipca 2025 roku do 31 grudnia 2025 roku.**
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamówiony towar/asortyment wraz z fakturą do wskazanego Domu i wyznaczonego magazynu **co najmniej 2 – 3 razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00- 11.00.**
4. Nie dopuszcza się składania oferty tylko na niektóre pozycje asortymentowe zamówienia. Oferta nie obejmująca wszystkich pozycji asortymentowych zamówienia będzie odrzucona.
5. Niedopuszczalne jest zmienianie wielkości tabel oraz treści zawartych w załącznikach formularza oferty.
6. Podane ilości w formularzu są wielkościami szacunkowymi (przewidywanymi).
7. Szacunkowe ilości produktów podane w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia nie są wiążące dla Zamawiającego w czasie realizacji umowy – rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza zmniejszenie dostawy, nie więcej niż 20%.
8. Zamawiający wymaga, aby „Termin realizacji dostawy” nie był dłuższy niż 24 godzin od złożenia zamówienia.
9. Wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie Zamawiającego okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi. Na prośbę Zamawiającego, Wykonawca przedstawienia karty charakterystyki produktów.
10. Zamawiający wymaga aby towar będący przedmiotem dostawy był świeży z minimum 70% terminem przydatności do spożycia przewidzianym dla danego artykułu.
11. Dostarczane produkty będą I gatunku, posiadać będą niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu na terenie Polski, w tym dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia), które będą udostępniane na wniosek Zamawiającego.

12. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy w odpowiednio oznaczonych i oryginalnych opakowaniach, zgodnie z aktualnymi przepisami prawnymi.
13. Zamawiający wymaga, aby wszystkie dostarczane produkty oznakowane były w sposób zrozumiały, wyraźny, czytelny i trwałe:
 - a) posiadały nienaruszone fabryczne jednostkowe opakowanie, dopuszczone do kontaktu z żywnością; opakowanie oznakowane **w języku polskim**: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.
 - b) posiadały odpowiednie atesty;
 - c) posiadały HDI (handlowe dokumenty identyfikacyjne) - świadectwo kontroli jakości;
 - d) spełniały normy związane ze Zintegrowanym Systemem Zarządzania HACCP.
14. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ilościach i asortymencie określonym przez Zamawiającego każdorazowo pisemnie lub telefonicznie z wyprzedzeniem przed dostawą.
15. Koszty przewozu, rozładunku, dostarczenia na miejsce wskazane, zabezpieczenia i ubezpieczenia towaru za czas przewozu ponosi Wykonawca.
16. Zamawiający zapewni odbiór zamówionego towaru/asortymentu do wskazanego Domu i wyznaczonego magazynu zlokalizowanego:
 - a) **Zaskalu, ul. K. K. Wojtyły 136, 34-424 Szaflary**
 - b) **Rabce-Zdroju 34-700, ul. Parkowa 4**
17. Odbiór zamówionego towaru/asortymentu realizowany jest w pomieszczeniach magazynowych tylko w obecności kierowcy (Dostawcy) oraz osoby wyznaczonej / upoważnionej przez Zamawiającego.
18. Dostawa obejmuje rozładunek i wniesienie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
19. Produkty muszą być dostarczane do Zamawiającego na koszt Wykonawcy, środkiem transportu do tego przeznaczonym (spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne), w warunkach zapewniających ich wysoką jakość, brak uszkodzeń oraz odpowiednie przechowywanie i transport. Jak również musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów (rozdzielność towarowa) względem asortymentu, oraz transport w odpowiedniej temperaturze dostosowanej do rodzaju i asortymentu produktów.
20. Dostawy będą realizowane zgodnie z zasadami „Dobrej praktyki higienicznej”, szczególnie w zakresie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu. Pojemniki oraz opakowania będą posiadały atest PZH dopuszczający do kontaktu z żywnością. Transportery / kontenery lub pojemniki używane do przewozu artykułów żywnościowych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie, aby chronić produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. W sposób zapobiegający utracie walorów smakowych, odżywczych oraz jakościowych.
21. Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.
22. Dostawa i transport artykułów spożywczych głęboko mrożonych musi odbywać się w warunkach chłodniczych/mroźniczych w temperaturze nie mniejszej niż -18 °C zgodnie z wytycznymi tych produktów. Dostawa i transport artykułów żywnościowych suchych

(paczkowanych) musi odbywać się w warunkach zgodne z wytycznymi dla tych produktów. Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych 0-4°C lub nie wymagającej przechowywania w obniżonych temperaturach maks. do 20°C. Przy transporcie nietrwałych produktów konieczne jest utrzymanie wskazanej temperatury przez cały czas i jednocześnie zachowanie tzw. łańcucha chłodniczego. Dostawa żywności musi przebiegać zgodnie z procedurami systemu HACCP.

23. Ponadto dostawa i transport artykułów żywnościowych musi odbywać się w warunkach chroniąc produkt przed: uszkodzeniami, zanieczyszczeniem zewnętrznym, szkodnikami oraz z zachowaniem zasad higieniczno-sanitarnych. Każdy pojazd wykorzystywany do przewozu żywności musi być do tego przystosowany i zatwierdzony przed PIS, a w przypadku przewozów mięsa lub produktów pochodzenia zwierzęcego dodatkowo konieczne jest zatwierdzenie /zarejestrowanie tego pojazdu w Głównym Inspektoracie Weterynaryjnym.
24. Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych podanych w Formularzu Cenowym / Ofertowym.
25. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów w opakowaniach o innych wielkościach/gramaturze tylko w przypadku zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową lub zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, **pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.**
26. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać zamówiony towar odpowiedniej jakości – zgodnie z Polskimi Normami lub atestami wydanymi przez odpowiedni Zakład Higieny Weterynaryjnej, posiadający udokumentowane, wymagane prawem dopuszczenia do obrotu krajowego, aktualne atesty i certyfikaty – za co ponosi odpowiedzialność. Przy każdej dostawie należy dołączyć odpowiednie dokumenty. Zamawiający dokonuje odbioru ilościowego i jakościowego dostarczonego towaru. W przypadku braku ilościowego lub złej jakości składa niezwłocznie reklamację, którą Wykonawca przyjmuje, rozpatruje i niezwłocznie wymienia towar złej jakości na towar dobrej jakości lub uzupełnia braki ilościowe pod rygorem natychmiastowego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego. Przy czym odstąpienie od umowy przez Zamawiającego nie zwalnia Wykonawca od wymiany towaru lub uzupełnienia braków ilościowych w towarze już dostarczonym.
27. Zamawiający może odmówić przyjęcie towaru/ artykułów żywnościowych:
 - a) których nie zamówił bądź przekraczających zamówioną ilość,
 - b) niespełniających wymogów jakościowych,
 - c) dostarczonych po terminie realizacji zamówienia,

W przypadku stwierdzenia uchybień w dostawie Zamawiający przekazuje Wykonawcy drogą elektroniczną protokół reklamacyjny.

W przypadku złożenia reklamacji przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do jej rozpatrzenia i wyeliminowania wad (dokonania wymiany lub skorygowania dostawy).

28. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku dostawy artykułów żywnościowych złej jakości (po terminie przydatności do spożycia / zbyt krótka data oraz na granicy przydatności do spożycia) lub gdy w trakcie oceny wizualnej zostaną stwierdzone uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy. W tej sytuacji Zamawiający ma prawo dokonania

zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.

29. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej, a kosztami powstałymi z tego tytułu obciążyć Wykonawcę w przypadku nieuzasadnionej zwłoki w dostawie lub odmowy dostarczenia Zamawiającemu produktów objętych formularzem ofertowym.
30. W przypadku zakupu interwencyjnego Zamawiający odstępuje od zakupu u Wykonawcy towaru objętego zakupem interwencyjnym. Z tego tytułu Wykonawca nie ma żadnych roszczeń.
31. W przypadku zakupu interwencyjnego Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną zakupu interwencyjnego, a ceną dostawy ustaloną w umowie. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie przez Zamawiającego potrącenia obliczonej różnicy z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
32. Artykuły nie będą wskazywały oznak nieświeżości lub zepsucia. Jakość dostarczanych produktów nie może budzić zastrzeżeń. Produkty będą świeże, zdrowe w dobrym smaku z przedłużonym terminem przydatności do spożycia nawet do 10 miesięcy dla wybranych produktów.
33. Artykuły pakowane muszą być dostarczone w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych opakowaniach.
34. Cechy dyskwalifikujące artykuły żywnościowe/towary: obce posmaki, zapachy, świadczące o nieświeżości, oślizgłość, nalot pleśni, zmiana barwy produktu, produkty rozmrożone, wycieki płynów z produktu, brudna powierzchnia, ślady ziemi, kurzu i pyłu, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego, warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadająca wymaganiom. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych i inne nie ujęte w opisie .
35. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Jakość dostarczonych wyrobów sypkich suchych (jak cukier, mąka, kasze, makaron, płatki wszystkie rodzaje, przyprawy, galaretki itp.) nie może budzić zastrzeżeń, muszą być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci.
36. Jaja kurze –gatunek I, duże - L - jajka o wadze $\geq 63g$ - $\leq 73g$, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: -nazwę lub numer producenta oraz adres, -klasę jakości,-kategorię wagową, -liczbę jaj w opakowaniu, -datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych. Opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, które powinno: zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta nie krótszy niż 24 dni od dnia dostawy.
37. Mrożonki warzywne i owocowe oraz mrożone ryby, gatunek I, powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni i brudu, bez oznak wskazujących na produkt zepsuty

oraz złej jakości. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Ryby mrożone opakowanie zewnętrzne szczelne oznakowanie w j. polskim, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, każda warstwa oddzielona folia przekładkową. Do każdej partii wysyłkowej należy dostarczyć handlowy dokument identyfikacyjny.

38. Rozliczenia mogą być przeprowadzone jedynie w złotych polskich.
39. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą następowały po każdym zrealizowanym prawidłowo zamówieniu, według cen jednostkowych brutto przedstawionych w formularzu cenowym, na podstawie faktycznie zrealizowanych dostaw. Poprawy faktur bądź korekty (cenowe, ilościowe) będą realizowane w ciągu 24 godzin od dnia dostawy.
40. Dostarczony towar odpowiada przepisom i normom obowiązującym na terenie Unii Europejskiej oraz Polski, zgodny z obowiązującymi atestami oraz systemem HACCP.
41. Przy realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, oraz do ich przestrzegania w szczególności m. in. :
 - a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 poz. 1448), oraz akta wykonawcze wydane na podstawie tej ustawy; w tym HACCP
 - b) ustawy z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023r. poz. 872),
 - c) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023r. poz. 1980),
 - d) rozporządzeniem WE nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.Urz.UE L 139 z dnia 30.04.2004r. poz. 1 z późn.zm.)
 - e) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015. poz. 29 ze zm.).
 - f) zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007r. Nr 106, poz. 730 ze zmianami).
 - g) ustawy z dnia 12 grudnia 2003r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów (t.j. Dz. U. z 2021r., poz. 222)
 - h) ustawie z 21.12.2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980)
 - i) rozporządzeniu (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z późn.zm.)
 - j) rozporządzenie (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L2002.31.1 z późn.zm.)

- k) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925 /2006 oraz uchylenia Dyrektywy Komisji 87/250/EWG, Dyrektywy Rady (WE) nr90/496/EWG, Dyrektywy Komisji 1999/10WE, Dyrektywy 2000/13 WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/WE oraz Rozporządzenia Komisji (WE) NR 608/2004 (Dz.U.UE. L .304/18 z dnia 22.11. 2011r. z późn.zm.)
 - l) rozporządzenie (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE. L .2004338.4);
 - m) rozporządzenie delegowane 2019/428 zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w zakresie norm handlowych w sektorze owoców i warzyw (Dz.U.UE.L.2019.75.1)
 - n) Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2465 z dnia 17 sierpnia 2023 roku uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących jaj oraz uchylające rozporządzenie Komisji nr 589/2008 (Dz. U. L z 8.11.2023);
 Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2023/2466 z 17 sierpnia 2023 roku ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących jaj (Dz. U. L z 8.11.2023);
 Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2464 zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących jaj (Dz. U. L z 8.11.2023).
42. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych (oferowany przedmiot zamówienia musi spełniać wszelkie wymagania Zamawiającego o wszystkich parametrach nie gorszych niż te określone w SWZ, tzn. takich, które gwarantują zachowanie tych samych norm, parametrów i standardów), jeżeli z opisu przedmiotu zamówienia wynika, że przedmiot zamówienia określony został poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty. Jeżeli wskazano nazwy towarów pochodzących od konkretnych producentów to określają one minimalne parametry jakościowe, jakim muszą odpowiadać towary oferowane przez Wykonawcę, aby zostały spełnione wymagania stawiane przez Zamawiającego. Towary pochodzące od konkretnych producentów stanowią wyłącznie wzorzec jakościowy przedmiotu zamówienia. Posługiwanie się nazwami producentów/produktów ma wyłącznie charakter przykładowy, których nie można było opisać przy pomocy dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń. Zamawiający, wskazując oznaczenie konkretnego producenta lub konkretny produkt przy opisie przedmiotu zamówienia, dopuszcza jednocześnie produkty równoważne o parametrach jakościowych co najmniej na poziomie parametrów wskazanego produktu, uznając tym samym każdy produkt o wskazanych lub lepszych parametrach tj. produkt, który został wyprodukowany z tych samych co produkt podstawowy surowców (składników), w ilości określonej procentowo lub wagowo nie odbiegającej więcej niż +/- 2% od produktu podstawowego. Jeżeli skład produktu podstawowego nie jest określony procentowo lub wagowo, za produkt równoważny uznaje się produkt składający się z nie więcej niż dodatkowo dwóch składników do składu produktu podstawowego / posiadający te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwę,

estetykę, konsystencję, jakość) oraz wartość odżywczą nie odbiegającą od produktu podstawowego więcej niż +/- 5% / posiadający gramaturę nie niższą niż produkt podstawowy i nie wyższą o więcej niż określona w załączniku. W przypadku niewskazania w ofercie rozwiązania równoważnego Zamawiający uzna, iż wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia. Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych do opisywanych w SWZ, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania jakościowe określone przez zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w Załączniku do SWZ oraz wykazanie równoważności oferowanego produktu w stosunku do danej pozycji szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia. Na prośbę Zamawiającego, Wykonawca przedstawia kartę charakterystyki produktu.

43. W przypadku dostawy produktu równoważnego Zamawiający wymaga, aby opakowanie tego produktu zawierało wszystkie informacje umożliwiające identyfikację spełnienia wskazanych wymagań minimalnych (parametrów) dla danego produktu (gramatura, zawartość procentowa poszczególnych składników, wartość odżywcza itp.) wskazanych w ofercie.
44. Zamawiający informuje, że na każdym etapie prowadzonego postępowania, jaki i odbioru asortymentu zamówionego towaru (w trakcie dostaw) zamawiający może zweryfikować i dokonać kontroli zgodności danego produktu z wymaganiami zawartym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Niedopuszczalne jest złożenie oferty z gorszymi parametrami niżeli wymaga zamawiający.
45. Zamawiający wymaga aby u Wykonawcy została wyznaczona osoba do prowadzenia nadzoru nad prawidłowym przebiegiem realizacji zamówienia (udzielania wszelkich informacji oraz składania wyjaśnień w przypadku wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości).

Osoby wyznaczone do nadzoru nad prawidłowym przebiegiem realizacji zamówienia:

- a) po stronie Zamawiającego (Zaskale) -, tel., e-mail:
- b) po stronie Zamawiającego (Rabka) -, tel., e-mail:
- c) po stronie Wykonawcy -, tel., e-mail:

Zmiana danych określonych powyżej nie stanowi zmiany umowy i następuje po uprzednim pisemnym powiadomieniu drugiej strony.