

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych do ośrodka kolonijno-wczasowego „BAJKA” w Łukęcinie”

Część 5

1. KODY CPV:

Część 5

15800000-6 – różne produkty spożywcze

15500000-3 – produkty mleczarskie

03142500-3 – jaja od kur

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15000000-8 - żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

2. ZAKRES DOSTAWY PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH:

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywiea dostawy produktów spożywczych, mleczarskich, jaj oraz olejów do Ośrodka Kolonijno-Wypoczynkowego „BAJKA” - Uniwersytetu Warszawskiego, ul. Słoneczna 10, 72-400 Łukęcin– Kamień Pomorski, województwo zachodniopomorskie, zwane dalej **artykułami**.
2. Asortyment oraz szacunkowa ilość wyszczególniona została w poniższej tabeli asortymentu.

L.p.	Asortyment	j.m.	Wielkość zamówienia
1	2	3	4
1	Barszcz czerwony 60g Ekspresowa zupa z suszonych składników warzyw i ziół. W składzie zagęszczony sok z buraków.	szt.	70
2	Barszcz biały 66g Ekspresowa zupa z suszonych składników warzyw i ziół. W składzie mąka pszenna min 40%.	szt.	100
3	Bazylia 10g. Aromatyczna przyprawa – rozdrobnione, wysuszone ziele bazylii. Barwa swoista od zielonej do ciemnozielonej. Wyraźny, charakterystyczny zapach. Konsystencja sypka, bez zlepków.	szt.	20
4	Chrzan 180g Jednolita przetarta masa o barwie białej lub biało-kremowej, dopuszcza się odcień szarawy lub rozwarstwienia.	szt.	70
5	Cukier waniliowy Waga 500g. Produkt spożywczy o strukturze sypkiej, drobnoziarnistej. Cukier powinien charakteryzować białą barwą, bez obcych zapachów i posmaków.	szt.	4

6	Cukier kryształ Opakowanie 1 kg. Produkt spożywczy o strukturze sypkiej, drobnoziarnistej. Cukier powinien charakteryzować białą barwą, bez obcych zapachów i posmaków.	kg	500
7	Pomidory krojone 2500g Pomidory krojone bez skórki w soku pomidorowym.	szt.	10
8	Cukier puder Waga 500g. Produkt spożywczy – delikatny proszek bez grudek. Cukier powinien charakteryzować białą barwą, bez obcych zapachów i posmaków.	szt.	15
9	Dżem owocowy 7,2kg Dżem niskosłodzony. Gęsty i aromatyczny. Barwa charakterystyczna dla gatunku i rodzaju użytych owoców. Min. 40 g owoców w 100 g masy.	szt.	80
10	Gałka muskatołowa Waga 100g. Aromatyczna przyprawa – rozdrobnione, wysuszone ziele. Barwa swoista od zielonej do ciemnozielonej. Wyraźny, charakterystyczny zapach oraz korzenny, lekko szczypiący smak. Konsystencja sypka, bez zlepków.	szt.	10
11	Drożdże świeże w kostkach 100g , pakowane w pergamin lub folię aluminiową.	szt.	20
12	Groszek konserwowy Waga 400g puszka. Zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania. Konsystencja miękka – wyrównana. Warzywa całe, nie rozpadające się, bez zmian chorobowych. Barwa oliwkowa, zielona.	szt.	50
13	Galaretka owocowa 1,3kg. Delikatny proszek bez grudek.	szt.	2
14	Groch łuskany półtłusty Waga zbiorcza 5kg. Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie.	opak.	15
15	Olej uniwersalny Waga 5l. rzepakowy/słonecznikowy. Ciecz przejrzysta, klarowna o barwie żółtawej. Specyficzny, naturalny, charakterystyczny dla wyrobu, bez posmaków i zapachów obcych.	szt.	100
16	Fasola biała 1kg Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie.	szt.	40
17	Powidła śliwkowe Waga min 330g. Powidła powstałe z rozprażonych świeżych śliwek z niewielkim dodatkiem cukru. O konsystencji z wyraźnie wyczuwalnymi skórkami. W składzie śliwki węgierki i cukier. Min 150 g owoców na 100 g produktu.	szt..	50
18	Herbata owocowa w torebkach 20 szt./ op. 40g, czarna herbata owocowa, smaki dzika róża, owoce leśne, malinowa, wieloowocowa	szt.	120
19	Herbata ekspresowa (czarna) 100 szt. torebki (saszetki) po 2 g każda. Herbata Assam lub mieszanka czarnych herbat o intensywnym smaku.	opak.	93
20	Kotlet sojowy (a'la schabowy)	szt.	20

	Waga 100g. Produkt składający się z min 95% mąki sojowej. Nie zawierają soi modyfikowanej. Produkt wegański.		
21	Kasza jęczmienna Waga 1kg. Produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren jęczmienia. Kasza jęczmienna charakteryzuje się barwą kremową. Konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek i zbryleń. Bez obcych zapachów i posmaków. Bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych.	kg	80
22	Kasza manna Waga 1kg Produkt spożywczy otrzymany w wyniku rozdrobnienia ziaren pszenicy. Struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek. Barwa - biała z odcieniem żółtawym.	kg	80
23	Kwasek cytrynowy Waga 500g Kryształ sypkie, bez zlepow i grudek lub proszek; kryształ bezbarwne lub proszek biały. Smak silnie kwaśny, bez obcego zapachu-bezwonny.	szt.	6
24	Kawa rozpuszczalna 200g Otrzymana w 100% z ziaren kawy.	szt.	80
25	Kawa sypana 500g Kawa mielona 100% Arabica.	szt.	10
26	Kakao Waga 150g. Wytwarzane z najwyższej jakości ziaren kakao. Struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek bez grudek.	szt.	70
27	Koncentrat pomidorowy Waga min. 850 g., 30% koncentrat pomidorowy wyprodukowany ze świeżych pomidorów bez żadnych dodatków typu sól, cukier i konserwanty.. Konsystencja jednorodna przetarta, gęsta masa, mocno skoncentrowany. Barwa powinna być czerwona, pomarańczowo-czerwona.	szt.	80
28	Warzywna przyprawa do zup, sosów, mięs. (typu Warzywko) Waga 1kg. Można je używać do gotowania, pieczenia i smażenia. Mieszanek suszonych warzyw zwana suszoną włoszczyzną. Składniki – m.in. sól, warzywa suszone - marchew, cebula, czosnek, pietruszka, pasternak.	kg	40
29	Kukurydza konserwowa Opakowanie 340g puszka. Zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania. Konsystencja miękka – wyrównana. Warzywa kukurydza ziarno, całe, nie rozpadające się, bez zmian chorobowych. Bez dodatków cukru.	szt.	40
30	Pomidory suszone Pomidory suszone w oleju 650g min 70%, wyraźny smak.	szt	50
31	Ketchup Waga 450g. W składzie minimum 140 g pomidorów na 100g produktu. Gęsty sos pomidorowy o barwie czerwonej lub ciemnoczerwonej. Wyczuwalny smak pomidorów i przypraw, bez obcych po smaków i zapachów. Łagodny.	szt.	50
32	Liście laurowe Waga 100g. Aromatyczna przyprawa otrzymywana poprzez wysuszenie liści wawrzyna szlachetnego. Dobrze wysuszone liście mają barwę jasnozieloną i bardzo aromatyczny zapach. Smak cierpki, gorzki bez posmaków obcych.	szt.	40

33	Majeranek Waga 100g. Aromatyczna przyprawa – rozdrobnione, wysuszone ziele majeranku. Barwa swoista od zielonej do ciemnozielonej. Wyraźny, charakterystyczny zapach oraz korzenny, lekko szczypiący smak. Konsystencja sypka, bez zlepków.	szt.	40
34	Tuńczyk Waga 170g, puszka. Tuńczyka w kawałkach w zalewie w postaci sosu własnego, charakteryzujący się delikatnym smakiem.	szt.	120
35	Majonez Waga 3kg. W składzie minimum 6% żółtka jaja. Jednolita gładka masa, barwa jasnokremowa do jasno żółtej. Smak i zapach charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów i posmaków.	szt.	40
36	Makaron nitka 2kg. Makaron powinien charakteryzować się jednolitą, wyraźnie kremową lub jasno-żółtawą barwą, bez pęknięć i rys. Makaron z mąki pszennej.	szt.	66
37	Makaron jajeczny zacierka 250g. Wytwarzany metodą tradycyjną z mąki pszennej. Makaron powinien charakteryzować się jednolitą, wyraźnie kremową lub jasno-żółtawą barwą, bez pęknięć i rys. Makaron z mąki pszennej.	szt.	300
38	Makaron spaghetti 500g. Makaron powinien charakteryzować się jednolitą, wyraźnie kremową lub jasno-żółtawą barwą, bez pęknięć i rys. Makaron z mąki pszennej.	szt.	30
39	Makaron łazanki 500g. Makaron powinien charakteryzować się jednolitą, wyraźnie kremową lub jasno-żółtawą barwą, bez pęknięć i rys.	szt.	20
40	Makaron wstążka 500g. Makaron powinien charakteryzować się jednolitą, wyraźnie kremową lub jasno-żółtawą barwą, bez pęknięć i rys. Makaron z mąki pszennej.	szt.	10
41	Makaron muszelka 400g. Makaron powinien charakteryzować się jednolitą, wyraźnie kremową lub jasno-żółtawą barwą, bez pęknięć i rys. Makaron z mąki pszennej.	szt.	100
42	Maggi przyprawa w płynie 960g. Zawiera wyciąg z lubczyku.	szt.	20
43	Makaron świderki 2kg. Makaron powinien charakteryzować się jednolitą, wyraźnie kremową lub jasno-żółtawą barwą, bez pęknięć i rys. Makaron z mąki pszennej.	szt.	30
44	Mąka 1kg. Pszena typ 480. Produkt spożywczy otrzymany w wyniku rozdrobnienia oczyszczonych ziaren pszenicy. Struktura i konsystencja – sypka, mąka bez grudek.	kg	250
45	Mąka kukurydziana 1kg. Struktura i konsystencja – sypka, mąka bez grudek.	kg	10
46	Mąka tortowa 1kg. Pszena typ 405. Produkt spożywczy otrzymany w wyniku rozdrobnienia oczyszczonych ziaren pszenicy. Struktura i konsystencja – sypka, mąka bez grudek, najdrobniejsza o niskiej zawartości popiołu.	kg	10
47	Mąka ziemniaczana 1kg. Produkt uzyskany z bulw pędów ziemniaków. Zawiera około 84% skrobi. Ma postać sypkiego, matowego proszku o barwie czysto białej, bez obcych zapachów i posmaków. Skrobia nie zawiera glutenu.	kg	10
48	Miód 1,4l.	szt.	50

	Wielokwiatowy. Rodzaj – miód nektarowy. Mieszanka pochodząca z UE.		
49	Miód 40x25g Miód wielokwiatowy porcjowany po 25 g. Ilość sztuk w opakowaniu zbiorczym kartonie 40 szt.	kart.	40
50	Ocet spirytusowy 10% 1l. Wodny roztwór kwasu octowego powstający w wyniku fermentacji octowej alkoholu. Ciecz bezbarwna lub słomkowa, bez osadów i zmętnień. Smak kwaśny, bez obcych posmaków; zapach specyficzny, bez zapachów obcych. Stosowany jako przyprawa zakwaszająca.	szt.	10
51	Ocet winny z białego wina 500 ml. stosowany jako przyprawa produkt spożywczy, wytwarzany z wina w procesie fermentacji octowej. Stężenie 6%.	szt.	15
52	Musztarda stołowa 1kg. – zimny, łagodny sos, którego głównym składnikiem są ziarna gorczycy - białej, czarnej lub sarepskiej. Brawa i wygląd jednolity, właściwy dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowo-zapachowych. Masa jednolita, gęsta z niedopuszczalną obecnością drobnych cząstek.	szt.	50
53	Ciecierzycza w puszcze 400g Zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania. Konsystencja miękka – wyrównana. Warzywa kukurydza ziarno, całe, nie rozpadające się, bez zmian chorobowych. Bez dodatków cukru	Szt.	40
54	Pieprz cytrynowy 20g Mieszanka pieprzu klasycznego z naturalnymi składnikami takimi jak skórka cytrynowa.	szt.	20
55	Papryka wędzona 20g Papryka wędzona słodka mielona.	szt.	40
56	Pieprz ziołowy 20g. Przyprawa - sypki proszek bez zlepek i grudek otrzymany w wyniku zmielenia owoców pieprzu barwy brązowej. Posiada intensywny ostry zapach i korzenny, palący smak.	szt.	20
57	Papryka słodka 20g. Przyprawa otrzymana z wysuszonych i zmielonych owoców papryki rocznej. Sypki proszek bez zlepek i grudek. Barwy czerwonej lub ciemno czerwonej.	szt.	40
58	Proszek do pieczenia 36g. Substancja spulchniająca wypieki. Gładki proszek, barwa biała.	szt.	10
59	Płatki czekoladowe 1kg. Płatki śniadaniowe zbożowe muszelki o smaku czekoladowym. W składzie m.in. mąka pszenna i kakao.	kg	16
60	Płatki kukurydziane 1kg. Struktura i konsystencja – sypka, krucha, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek, płatki niepokruszone. Barwa - złotożółta z różnymi odcieniami.	kg	18
61	Pieprz czarny mielony 500g. Przyprawa – sypki proszek bez zlepek i grudek otrzymany w wyniku zmielenia owoców pieprzu czarnego barwy popielatej lub czarnej. Posiada intensywny ostry zapach i korzenny, palący smak.	kg	15
62	Pieprz czarny ziarno 800g.	szt.	5
63	Pieprz czarny mielony saszetki porcje pakowane w papierowych saszetkach po 2g. opakowanie zbiorcze/ karton 300 szt.	kart	5

64	Płatki ryżowe 500g. Produkt otrzymany z ziaren ryżu poddanych działaniu pary wodnej, a następnie prasowany. Ich przygotowanie błyskawiczne.	kg	150
65	Przyprawa do mięsa 600g (typu Delikat). Mieszanka zawierająca drobne cząstki 10 ziół i przypraw, które nie przypalają się podczas smażenia czy pieczenia. W składzie m.in. papryka, czosnek, rozmaryn, oregano.	szt.	10
66	Przyprawa do kurcząt 600g (typu delikat). Mieszanka zawierająca drobne cząstki 15 ziół i przypraw, które nie przypalają się podczas smażenia czy pieczenia. W składzie m.in. papryka, curry, kolendra, kmin	szt.	10
67	Przyprawa do potraw z ziemniaków min. 30 g. Mieszanka zawierająca drobne cząstki ziół i przypraw.	szt.	10
68	Płatki owsiane błyskawiczne 400g (+100g). Struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek. Barwa - szarobiała z różnymi odcieniami.	szt.	150
69	Rosół wołowy 60g. (6 sztuk w opakowaniu) Kostka rosółowa. Przyprawa-ściśła kostka o barwie żółtej. Zawiera suszone warzywa.	szt.	30
70	Bulion warzywny 60g (6 sztuk w opakowaniu) Produkt odwodniony. Bulion. Przyprawa-ściśła kostka o barwie żółtej. Zawiera suszone warzywa. Produkt odpowiedni dla wegetarian.	szt.	130
71	Rosół drobiowy/Kostka rosółowa 60g. Przyprawa - ściśła kostka o barwie żółtej. Zawiera suszone warzywa.	szt.	40
72	Ryż biały 1kg. Ryż powinien charakteryzować białą barwą bez przebarwień. Bez obcych zapachów i posmaków. Ziarna nie połamane, nieuszkodzone.	kg	50
73	Zupa pieczarkowa 1kg Instant. W składzie m.in. mąka pszenna.	kg	5
74	Sos śmietankowy ziołowy 29g Instant. W proszku. Niezbrylony.	szt.	20
75	Sos do spaghetti 500g Instant. W proszku. Niezbrylony.	szt.	30
76	Sól 1kg Sól powinna charakteryzować się białą barwą, bez obcych zapachów i posmaków. Kryształki powinny być sypkie bez zlepow i grudek.	kg	72
77	Sos pieczeniowy ciemny 30g Instant. W proszku. Niezbrylony.	szt.	20
78	Ziele angielskie 500g Aromatyczna przyprawa otrzymywana przez wysuszenie owoców ziela angielskiego. Barwa ziaren swoista brązowa do ciemnobrunatnej. Smak swoisty, piekący.	szt.	4
79	Żur 800g Instant. W proszku. Niezbrylony. W składzie m.in. mąka żytnia, suszone warzywa.	szt.	6
80	Mleko spożywcze UHT 3,2%, jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka. Materiał opakowaniowy – folia,	szt.	200

	butelka z tworzywa sztucznego, pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego, opakowanie: w kartonach 1L ($\pm 0,2L$)		
81	Jaja duże (L), ważące od 60 do 73 g. zgodne z klasą A, duże L, z kodem systemu hodowli 1 - jajka o wadze od 63 g do 73 g, 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;	szt.	9 000
82	Ser biały - Twaróg półtłusty, kraj. W składzie mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych. 4 % tłuszczu ($\pm 5\%$). blok o konsystencji twardej, zwartej, umiarkowanie plastycznej, ale niemazistej. Smak i zapach lekko kwaśny, barwa biała do lekko kremowej, jednolita bez smug i plam. Pakowany w foliowe woreczki lub pergamin.	kg	300
83	Ser wędzony rolada Wysoka zawartość białka. Plastyczna konsystencja. Powstały w procesie naturalnego wędzenia.	kg	50
84	Ser topiony śmietankowy w krążku 180g w składzie sera m.in. odtłuszczone mleko 49% ($\pm 10\%$), ser 28% ($\pm 10\%$), masło. Różne smaki: ziołowy, śmietankowy, z szynką, z papryką, z pieczarką (do wyboru przez Zamawiającego przy składaniu każdorazowo zamówienia). Łatwy do rozsmarowania, ciągliwy, pakowany w folię aluminiową, kształt trójkąty.	szt.	200
85	Ser tostowy 130g Ser tostowy kremowy w plastrach	szt.	280
86	Ser żółty zawartość tłuszczu 45% ($\pm 5\%$) w masie serowej, nadający się do krojenia na maszynie, typu: gouda, edamski, ementaler, tyłżycki, (do wyboru przez Zamawiającego przy składaniu każdorazowo zamówienia)	kg	200
87	Serek twarogowy śmietankowy 100g Ser z twarogu śmietankowego i śmietany o konsystencji serka topionego. W opakowaniu 6 porcji.	opak	212
88	Ser śmietankowy naturalny 150g Serek śmietankowy powstały na bazie połączenia śmietanki pasteryzowanej i czystych kultur bakterii. Nadający się do smarowania lub na bazę do past.	szt.	100
89	Ser mozzarella 125g Ser mozzarella miękkiej, niedojrzewający ser, tradycyjny, delikatny, lekko słodki, kremowym smakiem, gładką konsystencją.	szt.	220
90	Serek pleśniowy 180g Serek pleśniowy dojrzewający z powierzchniowym porostem białej pleśni (typu camembert).	szt.	60
91	Margaryna 250g do smażenia typu zwykła, w składzie 60% ($\pm 10\%$) tłuszczu roślinnego, z olejów roślinnych ciekłych. Konsystencja margaryny twardej powinna być jednorodna i dość ścisła. Barwa wyrównana jasnokremowa do kremowej. Pakowana w folię aluminiową.	szt.	70
92	Ser feta 270g	szt.	80

	tradycyjny, biały, słony ser, wytwarzany z pasteryzowanego mleka owczego(70%) z dodatkiem maksymalnie 30% mleka koziego. Charakteryzuje się kurchością, słonym i lekko pikantnym smakiem oraz zbitą konsystencją, dojrzewając w solance.		
93	Fasola czerwona konserwowa 400g Zalewa barwy żółtawej , opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania. Konsystencja miękka – wyrównana. Warzywa fasola ziarno, całe, nie rozpadające się, bez zmian chorobowych. Bez dodatków cukru	szt.	50
94	Serek śmietankowy 4x30g opakowanie zbiorcze 120 g Kremowy śmietankowym serek twarogowy. W składzie m.in. ser twarogowy, odtłuszczone mleko w proszku.	szt.	300
95	Śmietana 18% wiejska kubek 400g, produkt nabiałowy otrzymywany ze śmietanki słodkiej, jednnorodny, bez odstoju serwatki. Barwa jednolita jasnokremowa do kremowej. Czysty, lekko kwaśny smak.	szt.	150
96	Śmietana 18% kubek 400g, produkt nabiałowy otrzymywany ze śmietanki słodkiej, jednnorodny, bez odstoju serwatki. Barwa jednolita jasnokremowa do kremowej. Czysty, lekko kwaśny smak.	szt.	250
97	Śmietana 30% karton 1L , gęsta biała. Masa, o typowym białym wyglądzie.	szt.	64
98	Masło 200g zawartość tłuszczu 82%, pakowane w folię aluminiową lub pergamin. Tłuszcz jadalny otrzymywany ze śmietany z mleka krowiego bez zawartości tłuszczów roślinnych. Wygląd, barwa - kostka starannie uformowana, barwa jednolita, powierzchnia gładka.	szt.	2 000
99	Mleko w proszku pełne 500g 100% mleko krowie, zawartość tłuszczu 26% min. Przeznaczone do bezpośredniego spożycia po rozpuszczeniu, a także jako składnik koktajli i wypieków.	szt.	550
100	Jogurt owocowy kubek 150g, smaki: truskawka, wiśnia, brzoskwinia, morela, śliwka, jagodowy, leśny (do wyboru przez Zamawiającego przy składaniu każdorazowo zamówienia), zawartość tłuszczu 2% (± 1,0%), smak typowy, konsystencja jednolita, gęsta, lekko ciągliwa.	szt.	600
101	Kminek mielony 20g Przyprawa, niezbrylona	szt.	10
102	Sok owocowy karton 1l Sok 100% z zagęszczonego soku jabłkowego; pomarańczowego i grejpfrutowego. Pasteryzowany.	Szt.	70
103	Woda gazowana 1,5l. Naturalna woda mineralna nasycona dwutlenkiem węgla – Pakowana w butelki PET. Średnizmineralizowana, ogólna wartość soli mineralnych nie mniejsza niż 500 mg/l i nie większa niż 1 500 mg/l.	szt.	20
104	Woda niegazowana 0,5l Naturalna woda mineralna nienasycona dwutlenkiem węgla – niegazowana, Pakowana w butelki PET. Średnizmineralizowana, ogólna wartość soli mineralnych nie mniejsza niż 500 mg/l i nie większa niż 1500 mg/l.	szt.	300

105	Jogurt naturalny Kubek plastikowy lub inny dopuszczony do kontaktu z żywnością, szczelnie zamknięty. Poj. 150 g. Produkt otrzymany wyłącznie z mleka krowiego pasteryzowanego oraz żywych kultur bakterii jogurtowych. Dopuszcza się obecność naturalnej serwatki na powierzchni produktu. Konsystencja jednolita, kremowa, bez grudek i zanieczyszczeń. Bez dodatku cukru i mleka w proszku.	Szt.	300
106	Jogurt typu islandzkiego naturalny (skyr) Produkt mleczny fermentowany o konsystencji gęstego jogurtu/serka. Produkt o naturalnym smaku, bez dodatku cukrów czy aromatów. Niskiej zawartości tłuszczu – 0%. Skład mleko pasteryzowane i żywe kultury bakterii jogurtowych. Kubek plastikowy lub inny dopuszczony do kontaktu z żywnością, szczelnie zamknięty. Poj. 180g.	szt.	100

3. Zamawiający dopuszcza prawo dokonywania zmian, co do ilości w ramach asortymentu wymienionego w załączonych tabelach w zależności od rzeczywistych potrzeb. Zmiany mogą być dokonane w ramach wartości brutto umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia wartości umowy w zależności od potrzeb, jak również zmian ilościowych w poszczególnych asortymentach – bez konsekwencji prawnych i finansowych dla Zamawiającego. Zamawiający zrealizuje co najmniej **65%** wartości umowy określonej w formularzu ofertowym Wykonawcy.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych ani ofert zawierających alternatywy.
6. Zamówienia składane będą w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w umowie.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko. **Dostawy odbywać się będą maksymalnie 24 godziny od złożenia zamówienia.** Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów. Termin pojedynczej dostawy stanowi kryterium oceny ofert.
8. Wykonawca przekazuje żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej od godziny 08 : 00 do 15 : 00 w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie (od poniedziałku do soboty) z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
9. W przypadku braku możliwości wykonania dostawy tj. wystąpienia awarii lub innego zdarzenia losowego, którego Wykonawca nie był w stanie przewidzieć zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego.
10. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot zamówienia zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem.
11. Dostarczony asortyment winien być dobrej jakości w gatunku pierwszym zgodnie z Polską Normą oraz spełniać wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone:
 - W ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).
 - W ustawie z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630)
 - W ustawie z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz.U.2020 poz.1753.).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”
 - Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55),
 - Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
 - oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 853/2004
- a) **Dostarczony przedmiot zamówienia** powinny być:
- Wygląd: Dla asortymentu produkty mleczne: jogurty, kefir, śmietany, serki homogenizowane oraz mleko - produkty muszą być uzyskane wyłącznie z mleka lub w procesie fermentacji mleka.
 - Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
 - Opakowanie: wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, hermetycznie zamknięte, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego.
12. Produkty spożywcze powinny być dostarczone w opakowaniach, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29). Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty pakowane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały etykietę, oznakowanie w języku polskim zawierającą co najmniej:
- nazwę produktu,
 - wykaz składników (jeśli dotyczy),
 - datę przydatności do spożycia,
 - masę netto,
 - nazwę i adres producenta,
 - oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu
 - warunki przechowywania.
13. **Osoba dowożąca produkty spożywcze** ma obowiązek posiadać do wglądu aktualne dokumenty:
- a. aktualne zaświadczenie z inspekcji sanitarnej dla środka transportu o spełnianiu warunków koniecznych do przewozu żywności stanowiącej przedmiot zamówienia,
 - b. własne orzeczenie sanitarno-epidemiologiczne, zezwalające do pracy w kontakcie z żywnością.
14. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał zamówiony towar w miejsce wskazane przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.
15. Zamawiający odmówi przyjęcia towaru w przypadku:

- stwierdzenia nieświeżości dostarczonego artykułu
 - dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony
 - dostarczenia artykułów w terminie nie uzgodnionym z Zamawiającym
 - dostarczenia ilości niezgodnej z zamówieniem.
16. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany wadliwego artykułu żywnościowego na wolny od wad lub dostarczenia brakującej ilości artykułów maksymalnie do godziny 8:00 następnego dnia roboczego od zgłoszenia. Reklamacja stanowi kryterium oceny oferty.
17. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym. Trzykrotna odmowa przyjęcia towaru przez Zamawiającego skutkować będzie rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.
18. W przypadku posiadania przez Wykonawcę innej gramatury aniżeli określona w pakiecie asortymentowym, Zamawiający dopuszcza możliwość zamiany gramatury. Wykonawca powinien przeliczyć ceny jednostkowe proporcjonalnie do gramatury podanej w załączniku. Zamawiający nie dopuszcza żadnych skreśleń i zmian w asortymencie.

3. DODATKOWE WYMAGANIA:

- 3.1. Podstawą zobowiązania do zapłaty wynagrodzenia przez Zamawiającego zgodnie z ofertą cenową jest wystawienie przez Wykonawcę odrębnej faktury dla każdego zamówienia.
- 3.2. Zamawiający zrealizuje prawidłowo wystawioną fakturę w terminie do 30 dni od dnia jej otrzymania.

4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wymagany termin (okres) realizacji zamówienia: 6 miesięcy od daty zawarcia umowy, nie wcześniej niż od 25 maja 2026 roku.