**Załącznik nr 5 - Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego **PSK/PTP/I/2026**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą do Przedszkola Samorządowego   
w Krzeszowicach w 2026 r., ul. Batalionów Chłopskich 9, artykułów spożywczych obejmujących następujące produkty:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **lp.** | **nazwa produktu** | **marka oferowanego produktu** | **jednostka masy** | **ilość** | **cena jednostkowa netto** | **cena łączna netto (5x6)** | **VAT%** | **cena jednostkowa brutto (6+VAT%)** | **cena łączna brutto (7+VAT%)** |
|  |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** | **6.** | **7.** | **8.** | **9.** | **10.** |  |
| 1. | Barszcz koncentrat, bez konserwantów 300ml typu Krakus |  | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Budyń w proszku waniliowy, śmietankowy bez sztucznych barwników i cukru 1 kg |  | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Chrupki, pałki kukurydziane 50g |  | szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Chrzan tarty, w słoiku 890g |  | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Ciastka biszkopty opakowanie 120g bez konserwantów i polepszaczy |  | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Ciastka herbatniki 1kg bez konserwantów i polepszaczy |  | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Ciastka krajanka różne smaki 1 kg |  | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Ciastka kruche różne rodzaje 1 kg |  | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Ciastko zbożowe typu Belvita 23% 50g |  | szt. | 1000 |  |  |  |  |  |  |
| 10. | Cukier biały 1 kg |  | kg | 1200 |  |  |  |  |  |  |
| 11. | Cukier waniliowy 30g |  | szt. | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 12. | Drożdże świeże 100g |  | szt. | 70 |  |  |  |  |  |  |
| 13. | Dżem niskosłodzony różne rodzaje, min. 40g owoców na 100g dżemu typu Łowicz 280g |  | szt. | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 14. | Galaretka owocowa w proszku bez sztucznych barwników mix smaków 1kg |  | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 15. | Groszek ptysiowy, 125g |  | szt. | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 16. | Herbata czarna ekspresowa 100 torebek typu Minutka |  | szt. | 220 |  |  |  |  |  |  |
| 17. | Herbata owocowa ekspresowa 20 torebek |  | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 18. | Jarzynka bez konserwantów, glutaminianu sodu, konserwantów typu vegeta Natur 300g |  | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 19. | Jogurt owocowy typu Piątnica, 150g |  | szt. | 2200 |  |  |  |  |  |  |
| 20. | Jogurt naturalny 5l |  | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 21. | Kakao prawdziwe o obniżonej zaw. Tłuszczu, tłuszcz kakaowy 10-12%, 150g |  | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 22. | Kasza jęczmienna średnia 1kg |  | kg. | 170 |  |  |  |  |  |  |
| 23. | Kasza manna 1kg |  | kg. | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 24. | Kasza pęczak 1 kg |  | kg. | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 25. | Kefir 1 l 2% tłuszczu |  | szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 26. | Ketchup łagodny typu Pudliszki, bez konserwantów,70% , 480g |  | szt. | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 27. | Kluski na parze, świeże, 1 kg |  | kg. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 28. | Kwasek cytrynowy 10g |  | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 29. | Liść laurowy 500g |  | szt. | 5 |  |  |  |  |  |  |
| 30. | Majonez 0,5l, bez konserwantów typu Kielecki |  | szt. | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 31. | Makaron jajeczny nitki, 500g, typu Lubella |  | szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 32. | Makaron pełnoziarnisty, różne rodzaje,500g |  | szt. | 70 |  |  |  |  |  |  |
| 33. | Makaron różne rodzaje typu Lubella, 400g, świderki, penne, spagetti, tagiatelle, muszelki |  | szt. | 1200 |  |  |  |  |  |  |
| 34. | Makrela w oleju, puszka, waga netto 170g, waga netto ryby 105g |  | szt. | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 35. | Makrela w pomidorach, puszka, waga netto 170g, waga netto ryby 105g |  | szt. | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 36. | Makrela wędzona, świeża op. 1kg |  | szt. | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 37. | Masło 82% tłuszczu 200g |  | szt. | 3000 |  |  |  |  |  |  |
| 38. | Masło roślinne typu Delma |  | szt. | 25 |  |  |  |  |  |  |
| 39. | Mąka tortowa pszenna, typ 450, opakowanie zielone ze smokiem, 1kg |  | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 40. | Mąka ziemniaczana 1 kg |  | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 41. | Miód prawdziwy wielokwiatowy, op. 1000g |  | szt. | 15 |  |  |  |  |  |  |
| 42. | Mleko 2% bez laktozy |  | szt. | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 43. | Mleko 2% UHT |  | szt. | 2500 |  |  |  |  |  |  |
| 44. | Musli śniadaniowe 1 kg, bez cukru |  | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 45. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, typu Kujawski 1l |  | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 46. | Oliwa z oliwek 1l |  | szt. | 25 |  |  |  |  |  |  |
| 47. | Papryka mielona ostra 1000g |  | szt. | 5 |  |  |  |  |  |  |
| 48. | Papryka mielona słodka 1000g |  | szt. | 5 |  |  |  |  |  |  |
| 49. | Pieprz czarny mielony 1000g |  | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 50. | Pieprz ziołowy mielony 20g |  | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 51. | Płatki kukurydziane o obniżonej zaw. Soli, 1000g |  | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 52. | Płatki owsiane błyskawiczne, 1 kg |  | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 53. | Podpłomyki opakowanie 14szt., wafelki bezcukrowe, 140 g |  | szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 54. | Powidła śliwkowe niskosłodzone 1 kg, 160g na 100g produktu |  | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 55. | Proszek do pieczenia 20g |  | szt. | 130 |  |  |  |  |  |  |
| 56. | Przecier pomidorowy bez konserwantów, min. 30% ekstraktu, 950g typu Pudliszki |  | szt. | 110 |  |  |  |  |  |  |
| 57. | Przyprawa Lubczyk 150g |  | szt. | 15 |  |  |  |  |  |  |
| 58. | Przyprawa Bazylia, 500g |  | szt. | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 59. | Przyprawa Gałka muszkatołowa mielona 10g |  | szt. | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 60. | Przyprawa Imbir mielony 15g |  | szt. | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 61. | Przyprawa Kminek cały 500g |  | szt. | 5 |  |  |  |  |  |  |
| 62. | Przyprawa Majeranek 500g |  | szt. | 5 |  |  |  |  |  |  |
| 63. | Przyprawa Oregano, 300g |  | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 64. | Ryż biały 1 kg |  | kg. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 65. | Ryż paraboliczny 5 kg |  | szt. | 25 |  |  |  |  |  |  |
| 66. | Ser biały kostka 1kg półtłusty |  | kg. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 67. | Ser biały mielony 1kg półtłusty |  | kg. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 68. | Ser żółty 1kg, min 90% sera |  | kg. | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 69. | Serek homogenizowany, waniliowy 150g |  | szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 70. | Serek typu Almette śmietankowy, jogurtowy, 150g |  | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 71. | Soczek przecierowy, tłoczony, 100% naturalny bez konserwantów, różne smaki 3l |  | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 72. | Sok 100%, naturalny, w kartoniku, różne smaki, 200ml |  | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| 73. | Sok cytrynowy, zaprawa cytrynowa, 1l |  | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 74. | Sól warzona jodowana 1kg |  | kg. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 75. | Syrop owocowy, różne smaki, 420 ml |  | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 76. | Śmietana 12% 400ml |  | szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 77. | Śmietana 18% 400ml |  | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 78. | Śmietana 30% 1000ml |  | szt. | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 79. | Wafle naturalne, ryżowe 130g |  | szt. | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 80. | Woda mineralna niegazowana, opakowanie z dzióbkiem 500ml |  | szt. | 500 |  |  |  |  |  |  |
| 81. | Ziele angielskie 1000g |  | szt. | 3 |  |  |  |  |  |  |
| 82. | Zioła prowansalskie 10g |  | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 83. | Żurek 0,5 l typu Kochanów |  | szt. | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 84. | Arbuz świeży I gatunek w sezonie 1 kg |  | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 85. | Banany średnie żółte I gatunek 1 kg |  | kg | 1100 |  |  |  |  |  |  |
| 86. | Borówka amerykańska 1 kg, w sezonie |  | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 87. | Brzoskwinie I gatunek w sezonie 1 kg |  | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 88. | Buraki czerwone 1 kg |  | kg | 500 |  |  |  |  |  |  |
| 89. | Cebula 1 kg |  | kg | 170 |  |  |  |  |  |  |
| 90. | Cytryny świeże I gatunek 1 kg |  | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 91. | Czosnek 10 pałek |  | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 92. | Groch łuszczony 1 kg |  | kg | 75 |  |  |  |  |  |  |
| 93. | Groch Jaś 1 kg |  | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 94. | Gruszka I gatunek średnie, w sezonie 1 kg |  | kg | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 95. | Jabłka deserowe średnie I gat. 1 kg |  | kg | 1500 |  |  |  |  |  |  |
| 96. | Kapusta biała 1 kg |  | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 97. | Kapusta czerwona 1 kg |  | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 98. | Kapusta kiszona 1 kg |  | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 99. | Kapusta pekińska średnia |  | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 100. | Kiwi I gatunek koszyczek, w sezonie |  | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 101. | Koperek świeży 1 wiązka |  | szt. | 450 |  |  |  |  |  |  |
| 102. | Mandarynka średnia I gat. w sezonie 1 kg |  | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 103. | Marchew |  | kg | 700 |  |  |  |  |  |  |
| 104. | Nektarynka średnie I gat. w sezonie 1 kg |  | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 105. | Ogórki Kiszone 1 kg |  | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 106. | Ogórki konserwowe w słoiku 850g |  | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 107. | Ogórki zielone I gat. 1 kg |  | kg | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 108. | Papryka czerwona/żółta 1 kg |  | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 109. | Jajka świeże, L kl. I, 1 szt. |  | szt. | 8200 |  |  |  |  |  |  |
| 110. | Pieczarki 1 kg |  | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 111. | Pietruszka 1 kg |  | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 112. | Pietruszka zielona 1 wiązka |  | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 113. | Pomarańcza średnia I gat. w sezonie, 1 kg |  | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 114. | Pomidor I gatunek, 1 kg |  | kg | 110 |  |  |  |  |  |  |
| 115. | Por, 1 szt. |  | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 116. | Rzodkiewka, 1 wiązka |  | szt. | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 117. | Sałata lodowa średnia, 1 szt. |  | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 118. | Sałata zielona, 1 szt. |  | kg | 70 |  |  |  |  |  |  |
| 119. | Seler, 1 kg |  | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 120. | Suszone jabłka 1 kg |  | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 121. | Suszone banany 1 kg |  | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 122. | Szczypiorek, 1 wiązka |  | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 123. | Śliwka średnia, w sezonie, 1 kg |  | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 124. | Truskawki świeże I gat. w sezonie, 1 kg |  | kg | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 125. | Ziemniaki polskie |  | kg | 10000 |  |  |  |  |  |  |
| 126. | Boczek wędzony bez żeberek i bez kości1 kg |  | kg | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 127. | Filet z kurczaka świeży, bez skóry i kości, 1 kg |  | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 128. | Kiełbasa Lisiecka, krakowska, żywiecka bez glutaminianu sodu i polifosforanów, 1 kg |  | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 129. | Kiełbasa, wieprzowa, cienka, o zaw. mięsa min. 70%, max. 10g tłuszczu w 100g, 1 kg |  | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 130. | Kości wieprzowe extra, 1 kg |  | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 131. | Kura rosołowa bez podrobów z szyją, 1 kg |  | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 132. | Kurczak świeży bez podrobów z szyją, 1 kg |  | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 133. | Mięso gulaszowe z indyka świeże bez skóry i ścięgien, 1 kg |  | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 134. | Mięso rosołowe wołowe, łata/pręga, 1 kg |  | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 135. | Mięso wieprzowe z łopatki bez skóry i kości, 1 kg |  | kg | 500 |  |  |  |  |  |  |
| 136. | Mięso wieprzowe od szynki bez skóry i kości, 1 kg |  | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 137. | Mięso wołowe pieczeniowe bez kości, 1 kg |  | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 138. | Parówki z szynki min. 90% mięsa, bez konserwantów max 10g tłuszczu w 100g, 1 kg |  | kg | 110 |  |  |  |  |  |  |
| 139. | Pasztet pieczony szlachecki min. 70% mięsa bez konserwantów, 1 kg |  | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 140. | Schab b. kości, 1 kg |  | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 141. | Szynka, pieczona, gotowana o zaw. mięsa wieprzowego min. 80%, 1 kg |  | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 142. | Szynka, wędzona, gotowana o zaw. mięsa wieprzowego min. 80%, krojona |  | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 143. | Wędlina drobiowa z kurczaka lub indyka, bez glutaminianu sosu i fosforanów, min. 80% mięsa, 1 kg |  | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 144. | Wędlina polędwica pieczona, zaw. wieprzowego mięsa min 80%, 1 kg |  | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 145. | Wędlina polędwica sopocka, zaw. wieprzowego mięsa min 90%, 1 kg |  | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 146. | Brokuły mrożone 2,5 kg |  | szt. | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 147. | Dynia mrożona 2,5 kg |  | szt. | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 148. | Fasolka szparagowa 2,5kg |  | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 149. | Filet z dorsza 1 kg |  | kg. | 140 |  |  |  |  |  |  |
| 150. | Filet z mintaja w kostce 1 kg |  | kg. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 151. | Filet z morszczuka 1 kg |  | kg. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 152. | Jarzyna 7-składnikowa 2,5 kg |  | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 153. | Jagody leśne mrożona, 2,5 kg |  | szt. | 5 |  |  |  |  |  |  |
| 154. | Kalafior mrożony 2,5 kg |  | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 155. | Kluski śląskie 2,5 kg mrożone |  | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 156. | Kopytka 2,5 kg mrożone |  | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 157. | Maliny 2,5 kg mrożone |  | szt. | 5 |  |  |  |  |  |  |
| 158. | Marchew z groszkiem 2,5 kg |  | szt. | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 159. | Mieszanka kompotowa 2,5 kg 7 skł. (aronia, porzeczka czarna, śliwka, wiśnia, truskawka, jabłko, czerwona porzeczka) |  | szt. | 500 |  |  |  |  |  |  |
| 160. | Paluszki rybne 1 kg mrożone |  | kg. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 161. | Pierogi z mięsem 2,5 kg mrożone |  | szt. | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 162. | Pierogi z serem 2,5 kg mrożone |  | szt. | 75 |  |  |  |  |  |  |
| 163. | Pierogi z truskawkami 2,5 kg mrożone |  | szt. | 75 |  |  |  |  |  |  |
| 164. | Szpinak mrożony 2,5 kg |  | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 165. | Truskawka mrożona 2,5 kg |  | szt. | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 166. | Bułka maślana 50g bez konserwantów i polepszaczy |  | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| 167. | Bułka wyborowa mała kajzerka bez konserwantów i polepszaczy |  | szt. | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 168. | Chałka maślana bez konserwantów i polepszaczy 500g |  | szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 169. | Chleb krojony zwykły 0,6 kg na zakwasie bez konserwantów i polepszaczy |  | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| 170. | Chleb wieloziarnisty krojony 0,6 kg bez konserwantów i polepszaczy |  | szt. | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 171. | Drożdżówka 50g z nadzieniem niskosłodzona |  | szt. | 1500 |  |  |  |  |  |  |
| 172. | Rogalik maślany bez konserwantów i polepszaczy |  | szt. | 1000 |  |  |  |  |  |  |
| 173. | Weka krojona bez konserwantów i polepszaczy |  | szt. | 3000 |  |  |  |  |  |  |

**Mrożonki powinny być:**

- pakowanie zewnętrznie – karton + opakowanie wewnętrzne folia, trwale i prawidłowo oznakowane   
w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min – 18 º C

* owoce lub warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu,
* smak i zapach delikatny, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
* barwa typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii ( z wyjątkiem mieszanek),
* owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki,
* brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

**Wymagania szczegółowe dla jarzyn, warzyw i owoców:**

Warzywa, owoce i jarzyny powinny być:

* świeże, czyste, zdrowe,
* bez uszkodzeń mechanicznych i oznak zwiędnięcia,
* wolne od zanieczyszczeń chemicznych,
* wolne od obcych, zapachów i smaków, pleśni, zmian gnilnych,
* bez oznak wyrośnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, mróz lub słońce,
* właściwie obcięte - typowe w kształcie.

**Wymagania ogólne produktów**

1.Zamawiający zamawiać będzie tylko te produkty, które wymienione zostały w załączniku od   
nr 1 SWZ (załącznik 1 do umowy)

2. W przypadku, gdy w opisie przedmiotu zamówienia użyto nazwy wskazującej na producenta danego towaru co jest uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia (występuje różnorodność artykułów na rynku o bardzo zbliżonych parametrach różniących się jedynie nazwą), rozumie się przez to produkt przykładowy, a Zamawiający dopuszcza złożenie oferty na produkt równoważny o innej nazwie pod warunkiem, że posiadać one będą te same walory smakowe i właściwości, co produkty podane przykładowo.

3.Żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym   
z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP, GAP (Goud Agricultural Practice) lub EUREPGAP i systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem żywności zgodnym z ISO 22000:2005

4.Wykonawca udziela zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach. Artykuły rolno – spożywcze muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.

5. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności, umożliwiającym identyfikacje artykułu spożywczego   
z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta i umożliwiające ich identyfikowalność, zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

6.W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamacje osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy.

7. Wykonawca zobowiązuje się odebrać lub wymienić żywność nie spełniającą wymagań jakościowych na wolną od wad, max do 2 godzin od dnia i godziny jego zgłoszenia i na własny koszt. Wykonawca podpisuje odbiór żywności nie spełniającej wymagań.

8. Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru   
i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez wykonawcę osobom nieupoważnionym.

9. Odbiór ilościowo -jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika zamawiającego.

10. Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy, tj. ilości dostarczonego towaru (szt. lub kg), cen jednostkowych i wartości.

11. Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji   
w celu dokonania oceny ilościowo – jakościowej odbieranej żywności.

12. Podane w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie zamawiający przewiduje zakupić w okresie obowiązywania umowy. Z tytułu niezrealizowania wskazanych w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia przeciw zamawiającemu. Zamawiający może dokonać zmiany asortymentowej określonej w przedmiocie zamówienia w ramach limitu finansowego. Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.

13. Wykonawca dostarczać będzie żywność do zamawiającego własnym środkiem transportu, na własny koszt i ryzyko w godz.:

6:00 - 7:00 Pieczywo każdego dnia;

6:00 - 7:30 Wędliny, mięso, warzywa i owoce – dwa razy w tygodniu poniedziałek i środa

6:00 - 12:00 Pozostałe produkty dwa razy w tygodniu następnego dnia po dniu złożenia zamówienia bezpośrednio do magazynów żywnościowych.

14. Wykonawca dostarczy zamówiony towar w terminie wskazanym przez zamawiającego własnym ubezpieczonym środkiem transportu – spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP – do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPiS do przewozu żywności,

15. Dysponenci i kierowcy wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.

16. Dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych wykonawcy przez zamawiającego telefonicznie lub osobiście. W zamówieniu zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona.

17. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby zamawiającego, wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.

18. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. 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).

- Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004 z późn.zm. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.   
o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z 2015r. poz.594)