

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa artykułów mleczarskich

CPV: 15500000-3

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

MIEJSCE 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 4

Lp.	Asortyment Minimalne wymagania jakościowe	Jednostka miary	Ilość Zaskale	Ilość Rabka
1	2	3	4	5
1	Bryndza 80g-120g - ser miękki, niedojrzewający, termizowany. Smak i zapach wyrazisty charakterystyczny dla produktu, z dodatkiem soli. Struktura i konsystencja jednolita, bez grudek, łatwy do smarowania, barwy naturalnej białej do lekko kremowej. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia, jej niejednorodność, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	12	3
2	Jogurt pitny owocowy - różne smaki 195g-250g - produkt otrzymany z mleka krowiego pasteryzowanego i ukwaszonego poprzez dodatek kultur bakterii jogurtowych oraz kultur bakterii <i>Lactobacillus acidophilus</i> i <i>Bifidobacterium</i> . Smak i zapach typowy dla użytego wsadu /owoców będących składnikiem jogurtu, lekko kwaśny, łagodny, słodki. Struktura i konsystencja jednolita, bez grudek jakichkolwiek zanieczyszczeń z widocznymi kawałkami owoców użytymi do produkcji. Barwa charakterystyczna dla dodanych wsadów owocowych/ smakowych. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, objawy psucia, ślady pleśni, zanieczyszczenia, rozwarstwienia produktu.. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	750	500
3	Jogurt pitny owocowy z ziarnami zbóż /bez laktozy /bez dodatku cukrów i substancji słodzących, różne smaki 195g-250g - w swoim składzie zawiera trzy składniki :jogurt, owoce i ziarno np. owies. Smak i zapach typowy dla użytego wsadu / owoców/ ziarna będących składnikiem jogurtu, lekko kwaśny, łagodny. Struktura i konsystencja jednolita, bez grudek jakichkolwiek zanieczyszczeń z widocznymi kawałkami owoców oraz ziarnami zbóż użytymi do produkcji. Barwa charakterystyczna dla dodanych wsadów owocowych/ smakowych/ zbożowych. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, ślady pleśni, zanieczyszczenia, rozwarstwienia, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości / przydatności do spożycia.	szt	150	80

4	<p>Jogurt naturalny 135g-150g bez jakichkolwiek dodatków - produkt otrzymany z mleka krowiego pasteryzowanego i ukwaszonego dodatkiem kultur bakterii jogurtowych. Bez zawartości cukru / substancji słodzących (dla diabetyków). Struktura i konsystencja jednolita gęsta, bez grudek, jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwy naturalnej białej do lekko kremowej o smaku i zapachu lekko kwaśnym, orzeźwiający, łagodny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	szt	350	200
5	<p>Jogurt naturalny 350g -400g o zawartości tłuszczu 1,5% - 3%, bez jakichkolwiek dodatków - produkt otrzymany z mleka krowiego pasteryzowanego i ukwaszonego dodatkiem kultur bakterii jogurtowych. Bez zawartości cukru / substancji słodzących. Struktura i konsystencja jednolita gęsta, bez grudek, jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwy naturalnej białej do lekko kremowej o smaku i zapachu lekko kwaśnym, orzeźwiający, łagodny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	szt	190	50
6	<p>Jogurt owocowy z kawałkami owoców - różne smaki 135g-150g produkt otrzymany z mleka krowiego pasteryzowanego i ukwaszonego poprzez dodatek kultur bakterii jogurtowych. Struktura i konsystencja jednolita, gęsta, bez grudek, jakichkolwiek zanieczyszczeń z widocznymi kawałkami owoców użytymi do produkcji. Smak i zapach typowy dla użytego wsadu / owoców będących składnikiem jogurtu, lekko kwaśny, słodki, łagodny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	szt	900	700
7	<p>Jogurt kremowy z wsad owocowy na dnie kubeczka a jogurtem na górze - różne smaki 110g-125g (nie zawiera konserwantów). Struktura i konsystencja jednolita, gęsta, bez grudek, jakichkolwiek zanieczyszczeń z widocznym wsadem owoców użytymi do produkcji na dnie kubeczka. Smak i zapach typowy dla użytego wsadu / owoców będących składnikiem jogurtu, lekko kwaśny, słodki, łagodny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	szt	350	200

8	<p>Kefir 350g-400g o zawartości tłuszczu 1,5% - 2% - produkt otrzymany z mleka krowiego o określonej zawartości tłuszczu, poddany pasteryzacji i ukwaszonego poprzez dodatek kultur bakterii oraz inkubację. Struktura i konsystencja jednolita, półpłynna bez grudek, jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwy naturalnej białej do lekko kremowej o smaku i zapachu lekko kwaśnymi, czystym, charakterystyczny dla kefiru-lekko drożdżowy, orzeźwiający, mlecznym, łagodnym. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, trwałe rozwarstwienie serwatki, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości / przydatności do spożycia.</p>	szt	420	400
9	<p>Margaryna do pieczenia i smażenia typu Palma lub równoważna 250g produkt formowany w kostkę. Struktura i konsystencja jednolita, bez grudek jakichkolwiek zanieczyszczeń, Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy jęłczenia i psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	12	10
10	<p>Masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82%-200g - produkt formowany w kostkę- wysoko tłuszczowy wyprodukowane ze śmietanki otrzymanej z mleka krowiego. Konsystencja produktu jednolita, zwarta, smarowna. Smak i zapach czysty, mlekowy. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy jęłczenia i psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	340	300
11	<p>Mleko świeże o zawartości tłuszczu 2% - 1L - w kartonie lub w butelce- surowcem do produkcji produktu jest mleko krowie poddane pasteryzacji i homogenizacji. Produkt o charakterystycznym zapachu dla mleka krowiego (bez śmietanki). Smak i zapach charakterystyczny dla mleka. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia, oznaki fermentacji, rozwodnienie produktu, ślady pleśni, rozwarstwienia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	Litr	4200	0
12	<p>Mleko UHT o zawartości tłuszczu 2 % - 1L w kartonie - produkt otrzymany z mleka krowiego poddane procesowi sterylizacji UHT oraz aseptycznemu pakowaniu. Smaku i zapachu charakterystycznym dla mleka - słodkawym. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia, oznaki fermentacji, rozwodnienie produktu, ślady pleśni, rozwarstwienia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	Litr	300	3600

13	<p>Ser biały - (twaróg półtłusty/chudy) formowany w kostkę, opakowanie foliowe - produkt uzyskany z mleka pasteryzowanego poddanego odpowiedniemu procesowi z dodatkiem bakterii fermentacji mlekowej. Struktura i konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, o barwie naturalnej białej jednolitej w całej masie, bez wyciekającej serwatki. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia, oznaki fermentacji, ślady pleśni. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny; formowany w kostkę. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości / przydatności do spożycia.</p>	kg	450	380
14	<p>Ser żółty gouda 2kg-3kg podpuszczkowy ser dojrzewający, bez tłuszczów roślinnych, struktura i konsystencja jednolita w całej masie, barwy naturalnej lekko kremowej-jasno żółtej. Smak i zapach wyrazisty, aromatyczny dla tego typu sera. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, kruszenie się wyrobu, rozwarstwienia, objawy pleśni, jęczenia i psucia. Kształt wyrobu blokowy pokryty ściśle przylegającą do skórki folią. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	kg	45	80
15	<p>Serek topiony typu Hochland - trójkątne serki topione kremowe łatwe do smarowania. Smak i zapach typowy dla użytego składnika (będącego składnikiem/wsadem smakowym wyrobu) – opakowanie krążki 180g-250g. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	szt	20	150
16	<p>Ser żółty rolada wędzona podpuszczkowy ser dojrzewający, bez tłuszczów roślinnych, kształt wyrobu w formie walca, smak i zapach typowy dla produktu wędzonego, lekko słony, lekko kwaśny, łagodny. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości / przydatności do spożycia.</p>	kg	0	5
17	<p>Ser topiony kremowy w bloczkach 90g- 100g - kształt produktu regularny kwadratowy, prostokątny. Konsystencja produktu kremowa łatwa do smarowania. Barwy jednolitej kremowej do jasno żółtej. Smak i zapach charakterystyczny dla produktów użytych do produkcji wyrobu, wyrazisty, aromatyczny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.</p>	szt	80	100

18	Serek kanapkowy śmietankowy / naturalny 125g -135g struktura i konsystencja jednolita bez grudek, jakichkolwiek zanieczyszczeń. Smak i zapach lekko kwaśny, łagodny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	850	600
19	Serek kanapkowy różne smaki (szczypiorowy, chrzanowy, pomidorowy) 125g- 135g struktura i konsystencja jednolita, kremowa, bez grudek, barwy naturalnej. Smak i zapach typowy dla użytych produktów będących składnikiem wyrobu, lekko kwaśny, aromatyczny, wyrazisty. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia, jej niejednorodność, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	500	300
20	Serek homogenizowany naturalny 150g bez cukru (dla diabetyków) struktura i konsystencja jednolita, bez grudek jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa naturalna o smaku i zapachu lekko kwaśnym, łagodnym, czystym. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	250	100
21	Serek homogenizowany waniliowy /owocowy/ z owocami 150g struktura i konsystencja jednolita z widocznymi cząstkami owoców bez grudek jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa naturalna o smaku i zapachu typowym dla użytych wsadów/ owoców/ produktów będących składnikiem wyrobu, lekko kwaśny, łagodny, czysty. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	900	600
22	Serek wiejski ziarnisty 150g-200g struktura i konsystencja jednolita z wyraźnymi kształtnymi grudkami, ziarnami twarogu w płynnej śmietance, barwy naturalnej bez jakichkolwiek zanieczyszczeń. Smak i zapach wyrazisty mleczny, czysty, łagodny, lekko kwaśny-słonawy. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	700	300
23	Margaryna do smarowania pieczywa typu Rama 450g - 500 - opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu : nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	10	50

24	Serek Mascarpone śmietankowo/kremowy 250g - produkt z grupy serów miękkich niedojrzewający wyprodukowany ze śmietanki pasteryzowanej. Smak i zapach naturalny śmietankowy, lekko maślany. Barwy białej do kremowej, konsystencja jednolita kremowa łatwa do smarowania. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	10	0
25	Śmietana kwaśna 400g o zawartości tłuszczu 18% - produkt gęsty, jednorodny dopuszczalny bardzo lekki postój serwatki. Struktura i konsystencja jednolita, bez grudek, jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa naturalna o smaku i zapachu lekko kwaśnym, łagodnym, czystym. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	120	80
26	Śmietana UHT ukwaszona do zup i sosów o zawartości tłuszczu 12%-18% - 0,5l struktura i konsystencja jednolita płynna, bez grudek, jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa jednolita naturalna jasno-kremowa o smaku i zapachu lekko słodki, łagodny, czysty. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	210	50
27	Śmietana kremówka o zawartości tłuszczu 30%-36% - 0,5 l struktura i konsystencja jednolita lekko zawieszista, bez grudek, jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa naturalna w smaku lekko słodkim. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienia, ślady pleśni, objawy psucia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane na opakowaniu: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii i data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	szt	10	5

Przedmiot, terminy oraz warunki wykonania zamówienia

- Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa artykułów mleczarskich** 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:
 - Zaskalu, ul. K. K. Wojtyły 136, 34-424 Szaflary**
 - 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 trwały:
 - 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 żywnościowych musi odbywać się w warunkach chłodniczych zgodne z wytycznymi tych produktów. Temperatura w części załadunkowej powinna wynosić pomiędzy 0°C a 4°C. Przy transporcie nietrwałych produktów konieczne jest utrzymanie wskazanej temperatury przez cały czas i jednocześnie zachowanie tzw. łańcucha chłodniczego.
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 mleczarskich nie może budzić zastrzeżeń.

33. Zamawiający wymaga aby towar będący przedmiotem dostawy był świeży, zdrowy, dobry w smaku i zapach typowy dla danego produktu, barwy charakterystycznej i typowa dla produktu, wolny od zabrudzeń (ziemi, kurzu, pyłu itp.), uszkodzeń, zanieczyszczeń, szkodników; dostarczone produkty muszą być pozbawione uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających ich wartość jakościową.

34. Cechy dyskwalifikujące artykuły żywnościowe/towary: obce posmaki, zapachy, świadczące o nieświeżości, oślizgłość, ślady i nalot pleśni, zmiany w zabarwieniu produktu, z objawami przemrożenia, objawy jęłczenia produktu, 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.
35. Rozliczenia mogą być przeprowadzone jedynie w złotych polskich.
36. 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.
37. Dostarczony towar odpowiada przepisom i normom obowiązującym na terenie Unii Europejskiej oraz Polski, zgodny z obowiązującymi atestami oraz systemem HACCP.
38. 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 2005 r. 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 2023r. 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.U.E. L .304/18 z dnia 22.11. 2011 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.U.E.L.2019.75.1)

39. 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.

40. 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.
41. 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.
42. 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.