Z A T W I E R D Z A M



....................................

WK-I.2370.7.4.2020

Zamawiający:

**Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie**

**Adres: os. Zgody 18, 31-951 Kraków**

**REGON: 000173427**

**NIP: 678-002-92-86**

**Telefon: 12-681-97-00**

**Fax: 12-681-97-09**

**Strona internetowa: www.sapsp.pl**

**Email: szkola@sapsp.pl**

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)**

**W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO PROWADZONEGO**

**W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO PN.:**

**Dostawa artykułów spożywczych, słodyczy, ryb oraz mrożonek**

**dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.**

**nr sprawy WK-I.2370.7.2020**

Postępowanie jest prowadzone zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Imię i nazwisko*** | ***Funkcja w komisji*** | ***Podpis*** |
| **1.** | **mł. bryg. Janusz Chorobik** | **Przewodniczący** |  |
| **2.** | **asp. sztab. Wojciech Kowal** | **V-ce Przewodniczący** |  |
| **3.** | **Pani Edyta Szołdra** | **Członek** |  |
| **4.** | **asp. Paweł Zelek** | **Sekretarz** |  |

**Kraków, dnia 24.03.2020 r.**

**SPIS TREŚCI**

Przedmiot ZAMÓWIENIA 3

Informacje o Zamawiającym 4

Tryb UDZIELENIA ZAMÓWIENIA 4

sposób POROZUMIEWANIA SIĘ ORAZ UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ 4

Warunki udziału w postępowaniu, DOKUMENTY WYMAGANE W CELU POTWIERDZENIA WARUNKÓW UDZIAŁU 5

Wykaz dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy 6

Oferta 8

Składanie i otwarcie ofert 10

tryb sprawdzenia spełnienia warunków przez Wykonawcę 10

Metodyka oceny ofert 10

Sposób poprawienia błędów w ofercie 11

INFORMACJA O wynikACH postępowania 12

Zabezpieczenie wykonania umowy 12

Tryb udostępniania dokumentacji, ofert I UMÓW 12

Warunki zawarcia umowy - Zmiany w umowie 13

RODO 14

Uwagi końcowe 15

Załącznik Nr 1.1 16

Załącznik Nr 1.2 74

Załącznik Nr 1.3 83

Załącznik Nr 1.4 90

Załącznik Nr 2 101

Załącznik Nr 3 107

Załącznik Nr 3.1 110

Załącznik Nr 3.2 111

Załącznik Nr 3.3 112

Załącznik Nr 3.4 113

Załącznik Nr 4 114

Załącznik Nr 5 116

Załącznik Nr 6 118

**Rozdział I**

# Przedmiot ZAMÓWIENIA

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa artykułów spożywczych, słodyczy, ryb oraz mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
2. **Przedmiot zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna Dostawa artykułów spożywczych, słodyczy, ryb oraz mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
3. **Numer sprawy:** WK-I.2370.7.2020.
4. **Postępowanie podzielone jest na części:**

**CZĘŚĆ 1**

**Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa artykułów spożywczych dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.

**Przedmiot zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.

**Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15800000-6 Różne produkty spożywcze, 15330000-0 Przetworzone owoce i warzywa, 15870000-7 Przyprawy i przyprawy korzenne, 15830000-5 Cukier i produkty pokrewne, 15860000-4 Kawa, herbata i podobne produkty, 15840000-8 Kakao; czekolada i wyroby cukiernicze, 15610000-7 Produkty przemiału ziarna, 15851100-9 Makaron niegotowany, 15321000-4 Soki owocowe, 15980000-1 Napoje bezalkoholowe, 15410000-5 Surowe oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne, 15240000-2 Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone.

**Termin wykonania zamówienia:** od dnia podpisania umowy do dnia 16.04.2021 r., w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem o którym mowa powyżej.

Gotowość realizacji dostaw: min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00 ÷ 10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie pisemnej (przesłanego faksem lub mailem). /jeśli dotyczy/ Dostawy w soboty w godz. 8.00÷10.00.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zamawiający dołącza do siwz jako załącznik 1.1.

**CZĘŚĆ 2**

**Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa słodyczy dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.

**Przedmiot zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa słodyczy dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.

**Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15842000-2 Czekolada i wyroby cukiernicze, 15312310-4 Chipsy ziemniaczane z dodatkiem substancji smakowych;

**Termin wykonania zamówienia:** od dnia podpisania umowy do dnia 16.04.2021 r., w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem o którym mowa powyżej.

Gotowość realizacji dostaw: min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00÷10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie pisemnej (przesłanego faksem lub mailem). /jeśli dotyczy/ Dostawy w soboty w godz. 8.00 ÷ 10.00.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zamawiający dołącza do siwz jako załącznik 1.2.

**CZĘŚĆ 3**

**Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa ryb dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.

**Przedmiot zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa ryb dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.

**Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb;

**Termin wykonania zamówienia:** od dnia podpisania umowy do dnia 16.04.2021 r., w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem o którym mowa powyżej.

Gotowość realizacji dostaw: min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00÷10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie pisemnej (przesłanego faksem lub mailem). /jeśli dotyczy/ Dostawy w soboty w godz. 8.00 ÷ 10.00.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zamawiający dołącza do siwz jako załącznik 1.3.

**CZĘŚĆ 4**

**Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.

**Przedmiot zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.

**Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15331170-9 Warzywa mrożone;

**Termin wykonania zamówienia:** od dnia podpisania umowy do dnia 16.04.2021 r., w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem o którym mowa powyżej.

Gotowość realizacji dostaw: min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00÷10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie pisemnej (przesłanego faksem lub mailem). /jeśli dotyczy/ Dostawy w soboty w godz. 8.00 ÷ 10.00.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zamawiający dołącza do siwz jako załącznik 1.4.

1. Każda ze wskazanych powyżej części zamówienia określana będzie dalej mianem „zadania”.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na poszczególne zadania.
3. Każdy wykonawca może złożyć ofertę na wybrane przez siebie zadanie/zadania.
4. Każde zadanie będzie oceniane oddzielnie i traktowane jako odrębne postępowanie.
5. Na każde zadanie zamawiający zawrze odrębną umowę.

**Rozdział II**

# Informacje o Zamawiającym

Zamawiający:

Nazwa: **Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej**

Adres: **os. Zgody 18, 31-951 Kraków**

NIP: **678-002-92-86** REGON: **000173427** Internet: **www.sapsp.pl**

Tel.: **12-681-97-00** Fax.: **12-681-97-09** E-mail: **szkola@sapsp.pl**

**Rozdział III**

# Tryb UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 i nast. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.) zwanej dalej „ustawą”.
2. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11. ust. 8 ustawy.
3. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy.

**Rozdział IV**

# sposób POROZUMIEWANIA SIĘ ORAZ UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ

1. **Sposób porozumiewania się stron.**
   1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, informacje oraz ofertę, wykonawca adresuje:

***Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej, 31-951 Kraków, os. Zgody 18***

***(sekretariat Komendanta Szkoły pokój 200, II piętro, bud. A)***

* 1. Zamawiający wymaga, aby wszelkie oświadczenia oraz dokumenty w postępowaniu były kierowane wyłącznie na adres podany w SIWZ i opatrzone zostały numerem sprawy.
  2. Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozdziałach V, VI i VII niniejszej SIWZ, mogą być składane za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 1481 oraz z 2018 r. poz. 106, 138, 650, 1118 i 1629), osobiście lub za pośrednictwem posłańca.
  3. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje zamawiający oraz wykonawcy będą przekazywać drogą elektroniczną /pocztą elektroniczną/ lub faxem oraz pisemnie za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdziałach V, VI i VII niniejszej SIWZ - również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy dla których Prawodawca przewidział wyłącznie formę pisemną.
  4. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazane drogą elektroniczną /pocztą elektroniczną/ lub faxem wymagają, na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
  5. Zamawiający informuje, że przepisy ustawy nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt - zarówno z zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z wykonawcami - niż wskazanymi w niniejszym rozdziale SIWZ. Oznacza to, że zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub/i osobisty w swojej siedzibie.

1. **Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami są:**

* w sprawach związanych z przedmiotem zamówienia: asp. sztab. Wojciech Kowal,
* w sprawach związanych z SIWZ: asp. Paweł Zelek.

1. **Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących treści SIWZ.**
   1. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.
   2. Zamawiający nie przewiduje możliwości zorganizowania zebrania, o którym mowa w art. 38 ust. 3 ustawy z wykonawcami.
   3. Zamawiający udzieli wyjaśnień wykonawcy niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. Pod warunkiem, że wniosek wpłynie do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
   4. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 3.1, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpatrywania.
   5. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę treści specyfikacji zamawiający udostępni na stronie internetowej zamawiającego.
   6. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający przekaże wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, oraz udostępni na stronie internetowej zamawiającego.
   7. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią SIWZ, a treścią wyjaśnień, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie zamawiającego.
   8. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę treści specyfikacji zamawiający udostępnia na stronie internetowej.

**Rozdział V**

# Warunki udziału w postępowaniu, DOKUMENTY WYMAGANE W CELU POTWIERDZENIA WARUNKÓW UDZIAŁU

* 1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, spełniający warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy, tj. którzy:

1. nie podlegają wykluczeniu;
2. spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:
3. kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów - zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie,
4. sytuacji ekonomicznej lub finansowej - zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie,
5. zdolności technicznej lub zawodowej - zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
   1. W celu potwierdzenia spełnienia warunku określonego ust. 1, wykonawca zobowiązany jest do oferty dołączyć „oświadczenie” - zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 do SIWZ.
   2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
   3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
   4. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia.
   5. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę podniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
   6. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, podmiotu, o którym mowa w ust. 1 pkt. 2 lit. c, nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub zobowiązał się do osobistego wykonania zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe.
   7. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
   8. Jeżeli wykaz, oświadczenia lub inne złożone przez wykonawcę dokumenty będą budzić wątpliwości zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego dostawa była wykonana, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.
   9. Jeżeli z uzasadnionej przyczyny wykonawca nie może złożyć wymaganych przez zamawiającego dokumentów, o których mowa w ust. 1 pkt 2 lit c), zamawiający dopuszcza złożenie przez wykonawcę innych odpowiednich dokumentów w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej.

**Rozdział VI**

# Wykaz dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy

* 1. Dokumenty jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz nie podlegania wykluczeniu.
  2. W zakresie wstępnego potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia wykonawca przedkłada wraz z ofertą „Oświadczenie” - zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 i 5 do SIWZ.
  3. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu zamawiający żąda:
  4. odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy;
  5. oświadczenia wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.
  6. *Wykonawca, w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy, przekazuje zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia* - zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 6 do SIWZ.

1. Informacje dodatkowe dla wykonawców, dotyczące dokumentów.
2. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2., ppkt 1 - składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.
3. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 2 pkt 1), zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.
4. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
5. W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, zamawiający żąda dokumentów, które określają w szczególności:
6. zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
7. sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
8. zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
9. czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
10. Zamawiający żąda od wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w ust. 1 pkt 1.2.
11. Zamawiający żąda od wykonawcy przedstawienia dokumentów wymienionych w ust. 1 pkt. 1.2, dotyczących podwykonawcy, któremu zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia, a który nie jest podmiotem, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca polega na zasadach określonych w art. 22a ustawy.
12. W przypadku wskazania przez wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Rozdziale VI, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez wykonawcę oświadczenia lub dokumenty.
13. W przypadku wskazania przez wykonawcę oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Rozdziale VI, które znajdują się w posiadaniu zamawiającego, w szczególności oświadczeń lub dokumentów przechowywanych przez zamawiającego zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, zamawiający w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy, korzysta z posiadanych oświadczeń lub dokumentów, o ile są one aktualne.
14. Oświadczenia, o których mowa w SIWZ dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.
15. Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w SIWZ, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem;
16. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje przez opatrzenie kopii dokumentu lub kopii oświadczenia, sporządzonych w postaci papierowej, własnoręcznym podpisem
17. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów lub oświadczeń, które każdego z nich dotyczą.
18. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w rozporządzeniu, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
19. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
20. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
21. Zamawiający żąda od wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez wykonawcę i pobranych samodzielnie przez zamawiającego dokumentów.
22. Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
23. Jeżeli wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, zamawiający wzywa do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
24. Pozostałe dokumenty które moją dostarczyć wykonawcy:
    1. W celu potwierdzenia, że oferowana dostawa odpowiada wymaganiom zamawiającego, zamawiający żąda dołączenia do oferty: Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

**Rozdział VII**

# Oferta

1. **Dokumenty, które składają się na ofertę.**
   1. Dokumenty, o których mowa w Rozdziale V i VI SIWZ.
   2. „Formularz ofertowy” zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ.
   3. „Zestawienie asortymentowo - ilościowo - cenowe” – zgodnie z załącznikiem 3.1 i/lub 3.2.
2. **Opis sposobu przygotowania oferty.**
   1. Oferta winna posiadać formę pisemną i być napisana na maszynie do pisania/komputerze lub inną trwałą czytelną techniką oraz podpisanaprzez osobę/osoby fizyczne (wykonawca) lub jej pełnomocnika/pełnomocników lub osoby uprawnione do reprezentacji osoby prawnej lub jednostki organizacyjnej nieposiadającej osobowości prawnej.
   2. Miejsca w ofercie, w których wykonawca naniósł poprawki winny być podpisane/parafowane przez osobę/osoby podpisujące ofertę. Jeżeli ofertę podpisuje więcej niż jedna osoba, to wszystkie miejsca, w których wykonawca naniósł poprawki powinny być podpisane/parafowane przez te osoby.
   3. Oferta podpisana przez osobę/osoby nieuprawnione zostanie uznana za nieważną. wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty dokumenty wskazujące na uprawnienie osoby/osób podpisujących ofertę do jej podpisania, o ile nie wynika to z załączonych dokumentów uprawniających do występowania w obrocie prawnym.
   4. Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystym, zamkniętym opakowaniu/kopercie w siedzibie zamawiającego, w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.
   5. Opakowanie/koperta powinna być opatrzona nazwą i dokładnym adresem wykonawcy. Powinna zawierać wyraźne wskazanie adresata oraz powinna być oznaczona w następujący sposób:

|  |
| --- |
| **„Oferta w sprawie przetargu nieograniczonego pn.:**  ***„*Dostawa** **artykułów spożywczych, słodyczy, ryb oraz mrożonek**  **dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie*”.***  **napis: „Nie otwierać przed 02.04.2020 r. godz. 1215”.** |

* 1. Jeżeli opakowanie/koperta nie będzie oznaczona w sposób wskazany w pkt 2.5., zamawiający nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za zagubienie przesyłki lub przedwczesne otwarcie oferty.
  2. Koszty uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym opracowania i dostarczenia oferty obciążają wyłącznie wykonawcę.

1. **Opis sposobu obliczenia ceny oferty.**
   1. Cena winna być obliczona w sposób wskazany w druku „Formularz ofertowy” (załącznik nr 3).
   2. Cena winna być określona wyłącznie w złotych polskich cyfrą/liczbą i słownie.
   3. W przypadku stwierdzenia błędu w obliczeniu ceny, oferta zostanie odrzucona. Za błędy w obliczeniu ceny zamawiający przyjmie omyłki popełnione przez wykonawcę, których poprawienie nie jest jednoznaczne.
   4. Zaokrąglenia do dwóch miejsc po przecinku nie będą traktowane jako błędy w obliczeniu ceny.
2. **Opis kryteriów oceny i ich znaczenie.**
   1. Zamawiający wyznaczył następujące kryteria i ich znaczenie: **cena 60%, gotowość realizacji dostaw 35%, gotowość realizacji dostaw w soboty 5%.**
3. **Zamiany oraz wycofanie oferty.**
   1. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert zmienić ofertę. Zmiany oferty muszą zostać złożone w sposób określony w Rozdziale VII pkt 2 ppkt 2.4. i 2.5., orazdodatkowo oznaczone słowem **„ZMIANA”**.
   2. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę. Oświadczenie o wycofaniu oferty musi zostać złożone w opakowaniu/kopercie, jak o tym stanowi w Rozdziale VII pkt 2 ppkt 2.4. i 2.5., orazdodatkowo oznaczone słowem **„WYCOFANIE”**.
4. **Sposób postępowania z ofertami złożonymi po terminie.**
   1. Zamawiający niezwłocznie zawiadomi wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwraca ją po upływie terminu do wniesienia odwołania.
5. **Termin związania ofertą.**
   1. Wykonawca będzie związany ofertą przez 30 dni od terminu składania ofert.
   2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
   3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
6. **Wymagania dotyczące wadium.**
   1. Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.
7. **Oferty wspólne.**
   1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
   2. W przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Stosowne pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty.
   3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te muszą potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
8. **Sposób utajnienia informacji zawartych w ofercie.**
   1. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 Ustawy.
   2. W celu zastrzeżenia informacji nie jawnych wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty wystąpienie wykonawcy wraz z uzasadnieniem, o nie ujawnianie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
   3. Dowody dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa informacji niejawnych muszą spełniać wymagania wynikające z przepisów o ochronie informacji niejawnych. Zamawiający uznaje dokumenty uprawniające do dostępu do informacji niejawnych wydane przez inne państwa, jeżeli są równoważne poświadczeniu bezpieczeństwa o adekwatnej klauzuli tajności wydanemu zgodnie z przepisami o ochronie informacji niejawnych. Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów o przedstawienie potwierdzenia, że poświadczenie bezpieczeństwa o adekwatnej klauzuli tajności wydane w innym państwie odpowiada poświadczeniu bezpieczeństwa o adekwatnej klauzuli tajności wydanemu zgodnie z przepisami o ochronie informacji niejawnych.

**Rozdział VIII**

# Składanie i otwarcie ofert

* 1. **Składania i otwarcie ofert.**
  2. Oferty należy składać w siedzibie zamawiającego tj.: Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej, os. Zgody 18, 31-951 Kraków - sekretariat Komendanta Szkoły, pokój 200, II piętro, bud. A, nie później niż **do** **dnia** **02.04.2020 r. do godz. 1200.**
  3. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie zamawiającego tj.: Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej, os. Zgody 18, 31-951 Kraków, sala tradycji, II piętro, bud. A, **w dniu** **02.04.2020 r. o godz. 1215**.
  4. **Trybie otwarcia ofert.**
  5. Otwarcie ofert jest jawne - wykonawcy mogą być obecni podczas otwierania ofert.
  6. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
  7. Podczas otwarcia ofert zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
  8. Zamawiający niezwłocznie po otwarciu ofert zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:

1. kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
2. firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
3. ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

**Rozdział IX**

# tryb sprawdzenia spełnienia warunków przez Wykonawcę

1. Oferty zostaną sprawdzone czy zostały sporządzone zgodnie z przepisami ustawy i SIWZ, a następnie ocenione przez komisję zgodnie z kryteriami i warunkami zawartymi w SIWZ.
2. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między zamawiającym a wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 ustawy, dokonywanie jakiejkolwiek zmiany w jej treści.

**Rozdział X**

# Metodyka oceny ofert

1. Wzory **dla zadania nr 1, 2, 3 i 4**:

**A. Cena: max 60 pkt, wg wzoru:**

**najniższa cena brutto z ofert** **podlegających ocenie**

**A = --------------------------------------------------------------- x 60% (waga kryterium).**

**cena brutto oferty badanej**

**Uwaga:**

Cenę należy podać w formularzu: „formularz ofertowy” stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. W uzasadnionych przypadkach zamawiający dopuszcza zaokrąglenia do większej ilości miejsc po przecinku.

**B. Gotowość realizacji dostaw - max 35 pkt, wg wzoru:**

**B = ilość przyznanych podpunktów /wg tabeli/ x 35% (waga kryterium).**

**Tabela punktacji podkryterium oceny oferty**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Podkryterium oceny oferty w kryterium pn. gotowość realizacji dostaw** | **Liczba przyznanych punktów za dane podkryterium oceny ofert** |
| 1. | Ilość dostaw:  2 dostawy  3 dostawy  4 dostawy  5 dostaw | 25 pkt.  50 pkt.  75 pkt.  100 pkt. |

**Uwaga:**

1. Gotowość realizacji dostaw: min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku) w godz. 8.00÷10.00.
2. W przypadku nie wskazania w ofercie gotowości realizacji dostaw przez Wykonawcę, Zamawiający przyjmie ilość: 2 razy w tygodniu.

**C. Gotowość realizacji dostaw w soboty - max 5 pkt, wg wzoru:**

**C = ilość przyznanych podpunktów /wg tabeli/ x 5% (waga kryterium).**

**Tabela punktacji podkryterium oceny oferty**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Podkryterium oceny oferty w kryterium pn. gotowość realizacji dostaw | Liczba przyznanych punktów za dane podkryterium oceny ofert |
| 1. | Gotowość realizacji dostaw w soboty:  Nie  Tak | 0 pkt.  100 pkt. |

**Uwaga:**

1. Dostawy w soboty w godz. 8.00÷10.00.
2. W przypadku nie wskazania przez Wykonawcę w ofercie gotowości dostaw w soboty, Zamawiający przyjmie: Nie (brak gotowości dostaw w soboty).
3. **Cena oferty winna uwzględniać nową matrycę stawek VAT, obowiązująca od dnia 01.04.2020 r.**
4. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
5. Oceny ofert zgodnie z kryteriami oceny ofert i wg metodyki oceny ofert dokona komisja powołana przed Komendanta Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
6. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie do dwóch miejsc po przecinku. W uzasadnionych przypadkach zamawiający dopuszcza zaokrąglenia do większej ilości miejsc po przecinku.
7. Komisja wybierze ofertę najkorzystniejszą tzn. która przedstawi najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów, przez co należy rozumieć ofertę, która otrzyma największą liczbę punktów.

**Rozdział XI**

# Sposób poprawienia błędów w ofercie

* + 1. Zamawiający poprawia w ofercie niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona:

1. oczywiste omyłki pisarskie,
2. oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonywanych poprawek,
3. inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze SIWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.
   * 1. Zamawiający uzna, i poprawi, w szczególności:
   1. Omyłki wynikające z błędnie wyliczonego podatku VAT, przy założeniu, że stawka VAT została właściwie określona przez wykonawcę.
   2. Pozostałe przypadki, które będą jednoznacznie wskazywać na omyłkę, a sposób ich poprawienia będzie jednoznaczny.

**Rozdział XII**

# INFORMACJA O wynikACH postępowania

1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:
2. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
3. wykonawcach, którzy zostali wykluczeni - wraz z wyjaśnieniem powodów, dla których dowody przedstawione przez wykonawcę, zamawiający uznał za niewystarczające,
4. wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5 ustawy, braku równoważności lub braku spełniania wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności,
5. unieważnieniu postępowania podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
6. Zamawiający udostępni informacje, o których mowa w ust. 1 i pkt 1, na stronie internetowej.
7. Zamawiający może nie ujawniać informacji, o których mowa w ust. 1, jeżeli ich ujawnienie byłoby sprzeczne z ważnym interesem publicznym.

**Rozdział XIII**

# Zabezpieczenie wykonania umowy

1. Zamawiający żąda od wykonawcy zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zwanego dalej „zabezpieczeniem”. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 5% (pięciu procent) ceny całkowitej podanej w ofercie. Zabezpieczenie należy wnieść przed podpisaniem umowy.
3. Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru wykonawcy w jednej lub w kilku formach o których mowa w art. 148 ust. 1 ustawy.
4. Zamawiający nie wyraża zgody na wnoszenie zabezpieczenia w formach określonych w art. 148 ust 2 ustawy.
5. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy zamawiającego tj.: NBP o/o Kraków nr 48 1010 1270 0060 0213 9120 0000.
6. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
7. Jeżeli zabezpieczenie zostanie wniesione w pieniądzu, zamawiający przechowa je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wykonawcy.
8. W przypadku, gdy zabezpieczenie będzie wniesione w formie poręczeń lub gwarancji, to muszą one zawierać zapisy gwarantujące wypłatę kwoty zabezpieczenia na każde pisemne wezwanie zamawiającego.
9. Jeżeli zabezpieczenie będzie wniesione w formie innej niż pieniężna to ważność dokumentu stanowiącego zabezpieczenie musi obejmować okres obowiązywania umowy.

**Rozdział XIV**

# Tryb udostępniania dokumentacji, ofert I UMÓW

1. Zamawiający udostępni oferty oraz dokumentację z postępowania na zasadach określonych w art. 96 ust. 3 ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie protokołu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (Dz. U. z 2016 r., poz. 1128), z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a wykonawca składając ofertę zastrzegł w odniesieniu do tych informacji, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania.
2. Umowy w sprawach zamówień publicznych będą udostępniane na zasadach określonych w ustawie o dostępie do informacji publicznej.

**Rozdział XV**

# Warunki zawarcia umowy - Zmiany w umowie

* 1. Ogólne warunki umowy stanowią załączniki nr 2 do SIWZ.
  2. Umowa zostanie zawarta z wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostanie przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni - jeżeli zostanie przesłane w inny sposób.
  3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zawarcia umowy przed upływem terminu, o którym mowa w pkt 2, jeżeli w postępowaniu zostanie złożona tylko jedna oferta.
  4. Jeżeli wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy.
  5. Zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego od podmiotów występujących wspólnie umowy regulującej współpracę tych wykonawców
  6. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany istotnych postanowień zawartej umowy, w stosunku do treści oferty, w zakresie:

1. urzędowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT), jeżeli zmiana stawki podatku od towarów i usług (VAT) powodować będzie zwiększenie lub zmniejszenie należnego wynagrodzenia wykonawcy z umowy, (kosztów umowy po stronie wykonawcy), zamawiający dopuszcza zwiększenie lub zmniejszenie wynagrodzenia o kwotę równą różnicy w kwocie podatku naliczonego przez wykonawcę;
2. zmniejszenia przez zamawiającego realizacji części przedmiotu umowy, w takim przypadku wynagrodzenie wykonawcy zostanie pomniejszone o niezrealizowaną część umowy, przy czym zamawiający zapłaci wykonawcy za dotychczas dostarczony przedmiot umowy;
3. zmiany producenta dostarczanego przedmiotu zamówienia na wniosek wykonawcy pod warunkiem, że oferowany asortyment będzie takiej samej lub lepszej jakości oraz w tej samej cenie, a wykonawca uzasadni konieczność dokonania takiej zmiany;
4. zmiany nazwy, adresu, formy organizacyjno - prawnej itp. którejkolwiek ze stron;
5. inne niekorzystne dla zamawiającego zmiany umowy dopuszczalne są tylko wówczas, jeżeli z powodu nadzwyczajnej zmiany stosunków spełnienie dostaw przez wykonawcę byłoby połączone z nadmiernymi trudnościami albo groziłoby mu rażącą stratą, czego nie przewidywał on przy zawarciu umowy; Dla skorzystania z uprawnień w tym przedmiocie wykonawca musi udowodnić;
6. sytuacji, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy i mających charakter zmian nieistotnych tj. nieodnoszących się do warunków, które gdyby zostały ujęte w ramach pierwotnej procedury udzielania zamówienia, umożliwiłyby dopuszczenie innej oferty niż ta, która została pierwotnie dopuszczona;
   1. Strony umowy zobowiązane są na piśmie do informowania siebie nawzajem o wprowadzanych zmianach do umowy o których mowa w ust. 6, pod rygorem ich nieważności.
   2. Zmiana umowy na wniosek wykonawcy wymaga wykazania okoliczności uprawniających do dokonania tej zmiany.
   3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wyrażenia zgody na wprowadzenie zamian do umowy o których mowa w ust.6.
   4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy zmiany treści umowy wymagałyby zmiany treści oferty złożonej przez wykonawcę.
   5. Zmiany umowy, o których mowa powyżej muszą być dokonywane zachowaniem przepisu art. 140 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.) stanowiącego, że umowa jest nieważna w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

**Rozdział XVI**

# RODO

Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchyleniu dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) zwanej dalej „RODO”, informuję, że:

* administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Komendant Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków;
* w Szkole Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie wyznaczony został Inspektor Ochrony Danych: os. Zgody 18, 31-951 Kraków, e-mail: iod@sapsp.pl, tel. 12-681-97-00, fax. 12‑681-97-09;
* Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Dostawa artykułów spożywczych, słodyczy, ryb oraz mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie” (nr sprawy WK-I.2370.7.2020), prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
* odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.);
* Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z Zarządzeniem nr 21 Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 25 stycznia 2013 r. „w sprawie instrukcji kancelaryjnej i jednolitego rzeczowego wykazu akt dla Państwowej Straży Pożarnej” (Dz. Urz. MSW z 2013 r. poz. 27), przez okres 10 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
* obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.), związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.);
* w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
* posiada Pani/Pan:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.) oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
* na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
* nie przysługuje Pani/Panu:
* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
* na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO”.

**Rozdział XVI**

# Uwagi końcowe

1. Zamawiający informuje, iż postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie zamierza zawrzeć umowy ramowej.
5. Zamawiający nie zamierza ustanowić dynamicznego systemu zakupów.
6. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
7. Zamawiający nie przewiduje zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 ustawy.
8. Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy.
9. Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcy.
10. Podstawy odrzucenia oferty określa art. 89 ust 1 ustawy.
11. Z postępowania o udzielenie zamówienia zostaną wykluczeni wykonawcy, którzy nie spełniają wymagań określonych w art. 24 ust. 1 ustawy.
12. Rozliczenia między zamawiającym, a wykonawcą zagranicznym mogą być prowadzone wyłącznie w walucie polskiej.
13. Zamawiający zwróci wykonawcom, których oferty nie zostały wybrane, na ich wniosek, złożone przez nich materiały zgodnie z art. 97 ust. 2 ustawy.
14. Wszelkie załączniki dołączone do SIWZ należy traktować jako wzory zalecane przez zamawiającego. Zamawiający uzna za wystarczające wypełnienie obowiązku złożenia stosownych oświadczeń poprzez złożenie dokumentów równoważnych potwierdzających spełnienie wymagań.
15. Wykonawca wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Komendanta Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie z siedzibą os. Zgody 18, 31-951 Kraków - Administratora danych osobowych, zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2019, poz. 1781 ze zm.).

**Załączniki:**

1. „Opis przedmiotu zamówienia dla zadania 1” - załącznik nr 1.1 do SIWZ;
2. „Opis przedmiotu zamówienia dla zadania 2” - załącznik nr 1.2 do SIWZ;
3. „Opis przedmiotu zamówienia dla zadania 3” - załącznik nr 1.3 do SIWZ;
4. „Opis przedmiotu zamówienia dla zadania 4” - załącznik nr 1.4 do SIWZ;
5. „Ogólne warunki umowy” - załącznik nr 2 do SIWZ;
6. „Formularz ofertowy” - załącznik nr 3 do SIWZ;
7. „Zestawienie asortymentowo - ilościowo - cenowe” - załącznik nr 3.1 do SIWZ;
8. „Zestawienie asortymentowo - ilościowo - cenowe” - załącznik nr 3.2 do SIWZ;
9. „Zestawienie asortymentowo - ilościowo - cenowe” - załącznik nr 3.3 do SIWZ;
10. „Zestawienie asortymentowo - ilościowo - cenowe” - załącznik nr 3.4 do SIWZ;
11. „Oświadczenie” - załącznik nr 4 do SIWZ;
12. „Oświadczenie” - załącznik nr 5 do SIWZ;
13. „Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej” - załącznik nr 6 do SIWZ;

# Załącznik Nr 1.1

**Opis przedmiotu zamówienia**

**dla zadania nr 1**

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa artykułów spożywczych dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
2. **Przedmiotem zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
3. **Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15800000-6 Różne produkty spożywcze, 15330000-0 Przetworzone owoce i warzywa, 15870000-7 Przyprawy i przyprawy korzenne, 15830000-5 Cukier i produkty pokrewne, 15860000-4 Kawa, herbata i podobne produkty, 15840000-8 Kakao; czekolada i wyroby cukiernicze, 15610000-7 Produkty przemiału ziarna, 15851100-9 Makaron niegotowany, 15321000-4 Soki owocowe, 15980000-1 Napoje bezalkoholowe, 15410000-5 Surowe oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne, 15240000-2 Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone.
4. **Termin realizacji zamówienia:** od dnia podpisania umowy do dnia 16.04.2021 r., w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem o którym mowa powyżej.
5. **Gotowość realizacji dostaw:** min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00 ÷ 10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie pisemnej (przesłanego faksem lub mailem). /jeśli dotyczy/ Dostawy w soboty w godz. 8.00 ÷ 10.00.
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie zamawiającego dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid.
7. Dostawa przedmiotu zamówienia do Szkoły Aspirantów PSP w Krakowie, os. Zgody 18 loco magazyn, na koszt i ryzyko wykonawcy.
8. Podane ilości przedmiotu zamówienia stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie roku 2019. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
9. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 70% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 70% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn.
10. **Przedmiot zamówienia:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1. | Ananasy w syropie | szt. | 200 |
| 2. | Barszcz zbożowy | szt. | 500 |
| 3. | Bazylia | szt. | 150 |
| 4. | Brzoskwinie w syropie | szt. | 50 |
| 5. | Cebulka prażona | szt. | 10 |
| 6. | Chrzan tarty | szt. | 150 |
| 7. | Cukier kryształ | kg | 4900 |
| 8. | Cukier waniliowy | szt. | 20 |
| 9. | Curry | szt. | 130 |
| 10. | Cynamon | szt. | 50 |
| 11. | Czosnek suszony | szt. | 20 |
| 12. | Delikat do drobiu | szt. | 80 |
| 13. | Dżem niskosłodzony | kg | 850 |
| 14. | Dżem porcjonowany | szt. | 200 |
| 15. | Estragon | szt. | 50 |
| 16. | Fasola biała i czerwona | kg | 100 |
| 17. | Fasola sucha „Jaś” | kg | 400 |
| 18. | Fix do gulaszu | kg | 15 |
| 19. | Fix do potraw chińskich | kg | 20 |
| 20. | Galaretka owocowa | kg | 100 |
| 21. | Gałka muszkatołowa | szt. | 50 |
| 22. | Groch łuskany | kg | 430 |
| 23. | Groszek zielony konserwowy | szt. | 700 |
| 24. | Groszek ptysiowy | szt. | 30 |
| 25. | Gruszki w syropie | szt. | 48 |
| 26. | Grzyby suszone | kg | 15 |
| 27. | Herbata liściasta | kg | 200 |
| 28. | Herbata expressowa w kopertach /2g/ | szt. | 8000 |
| 29. | Imbir | szt. | 100 |
| 30. | Jabłka suszone | kg | 30 |
| 31. | Kakao naturalne | kg | 15 |
| 32. | Kasza jęczmienna | kg | 700 |
| 33. | Kasza manna | kg | 100 |
| 34. | Kawa rozpuszczalna naturalna | szt. | 110 |
| 35. | Kawa ziarnista | kg | 70 |
| 36. | Ketchup | szt. | 800 |
| 37. | Kminek | szt. | 250 |
| 38. | Koncentrat pomidorowy I | szt. | 800 |
| 39. | Koncentrat pomidorowy II | szt. | 100 |
| 40. | Kukurydza konserwowa | szt. | 1200 |
| 41. | Kwasek cytrynowy | szt. | 30 |
| 42. | Liść laurowy | szt. | 300 |
| 43. | Przyprawa do zup w płynie | szt. | 500 |
| 44. | Majeranek suszony | szt. | 500 |
| 45. | Majonez | szt. | 400 |
| 46. | Makaron | kg | 2400 |
| 47. | Marmolada wieloowocowa | kg | 10 |
| 48. | Mąka pszenna | kg | 1600 |
| 49. | Mąka ziemniaczana | kg | 10 |
| 50. | Miód | szt. | 70 |
| 51. | Miód porcjowany | szt. | 150 |
| 52. | Mleczko kokosowe | szt. | 50 |
| 53. | Morele suszone | szt. | 10 |
| 54. | Musli owocowe różne rodzaje | kg | 10 |
| 55. | Musztarda | szt. | 1300 |
| 56. | Napój owocowy | szt. | 13000 |
| 57. | Ocet | szt. | 400 |
| 58. | Ogórki konserwowe | szt. | 720 |
| 59. | Olej roślinny | szt. | 2000 |
| 60. | Oliwa z oliwek | szt. | 25 |
| 61. | Oliwki marynowane | szt. | 140 |
| 62. | Orzechy arachidowe | szt. | 20 |
| 63. | Paluszki | szt. | 6000 |
| 64. | Papryka konserwowa | szt. | 1100 |
| 65. | Papryka słodka mielona czerwona | kg | 15 |
| 66. | Paprykarz szczeciński | szt. | 120 |
| 67. | Pasztet z drobiu | szt. | 1500 |
| 68. | Pieczarki marynowane | szt. | 200 |
| 69. | Pieprz czarny mielony | kg | 60 |
| 70. | Płatki kukurydziane | kg | 80 |
| 71. | Płatki migdałowe | szt. | 10 |
| 72. | Pomidory krojone bez skórki | szt. | 200 |
| 73. | Przyprawa | kg | 200 |
| 74. | Przyprawa gyros | szt. | 180 |
| 75. | Pistacje prażone | szt. | 30 |
| 76. | Polewa deserowa | szt. | 20 |
| 77. | Rodzynki | kg | 50 |
| 78. | Rosół w kostkach /0,01 kg/ | szt. | 12000 |
| 79. | Ryż biały długoziarnisty | kg | 1300 |
| 80. | Sałatka jarzynowa | kg | 360 |
| 81. | Seler konserwowy | szt. | 100 |
| 82. | Sos sałatkowy czosnkowy | kg | 15 |
| 83. | Sezam | szt. | 20 |
| 84. | Słodki sos Chili | szt. | 20 |
| 85. | Sok owocowy | szt. | 700 |
| 86. | Sos biały baza | kg | 50 |
| 87. | Sos boloński do spaghetti | kg | 25 |
| 88. | Sos carrbonara | kg | 12 |
| 89. | Sos grzybowy | kg | 10 |
| 90. | Sos myśliwski z pieczarkami | kg | 20 |
| 91. | Sos maślano - cytrynowy | kg | 15 |
| 92. | Sos pieczeniowy | kg | 35 |
| 93. | Sos pieczeniowy o smaku drobiowym | kg | 20 |
| 94. | Sos sałatkowy grecki | szt. | 20 |
| 95. | Sos serowy | kg | 10 |
| 96. | Sos do spaghetti | szt. | 60 |
| 97. | Sól kamienna jodowana | kg | 1350 |
| 98. | Syrop owocowy | szt. | 100 |
| 99. | Szprot w pomidorach | szt. | 120 |
| 100. | Szynka delikatesowa | szt. | 1500 |
| 101. | Sos czosnkowy arabski | szt. | 50 |
| 102. | Śliwka kalifornijska | kg | 30 |
| 103. | Tuńczyk w oleju / sosie własnym | szt. | 400 |
| 104. | Wiórki kokosowe | kg | 10 |
| 105. | Woda mineralna I | szt. | 9000 |
| 106. | Woda mineralna II | szt. | 240 |
| 107. | Ziele angielskie | szt. | 350 |
| 108. | Zupa cebulowa | kg | 10 |
| 109. | Żelatyna spożywcza | kg | 40 |
| 110. | Żurawina | szt. | 10 |
| 111. | Makaron ryżowy | szt. | 200 |
| 112. | Ryż do rizotto | kg | 200 |

Uwaga. Tam gdzie zamawiający wskazał pochodzenie /marka, znak towarowy, producent, dostawca itp./ zamawiający dopuszcza oferowanie produktu równoważnego pod warunkiem, że zapewnia on parametry nie gorsze od założonych w SIWZ. Jeżeli wykonawca zamierza złożyć ofertę równoważną, jest wówczas zobowiązany wykazać zamawiającemu na piśmie, że proponowany przez niego produkt nie jest gorszej jakości niż wymieniony przez zamawiającego, w tym celu wykonawca winien dokonać pisemnego porównania parametrów (waga, skład, itp.) obu produktów. Porównanie należy dokonać w taki sposób, aby zamawiający bez żadnej wątpliwości i w sposób jednoznaczny mógł stwierdzić równoważność proponowanego przez wykonawcę produktu.

**Charakterystyka przedmiotu zamówienia:**

**Poz. 1 -** **Ananasy w syropie**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy: ananasy w plastrach, lekko słodzone - poddane procesowi pasteryzacji.

Wygląd - zalewa klarowna, konsystencja owoców miękka.

Smak i zapach - smak słodki, charakterystyczny dla ananasów w syropie.

Masa owoców odciekniętych z zalewy min. 57%.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się obecność owoców z niewielkimi deformacjami kształtu.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne (bombaż, zdeformowane puszki itp.), zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - puszki o poj. min 560 g, po odcieku min. 340 g.

Opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 2 - Barszcz zbożowy***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy wykonany z wody przegotowanej, mąk żytnich, czosnku, soli kamiennej, struktura i konsystencja - charakterystyczna dla barszczu zbożowego.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - butelka plastikowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 0,5 l.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 3 - Bazylia***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw, barwa naturalna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla bazylii.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak tolerancji

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 10 g

Opakowania zbiorcze - pudło kartonowe

**Oznakowanie powinno zawierać:**

1. nazwę dostawcy - producenta, adres
2. nazwę produktu
3. masę netto produktu
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do…miesiąc, rok)

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 4 - Brzoskwinie w syropie**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy: brzoskwinie w połówkach, lekko słodzone - poddane procesowi pasteryzacji.

Wygląd - połówki owoców, zalewa klarowna, konsystencja owoców miękka.

Smak i zapach - smak słodki, charakterystyczny dla brzoskwiń w syropie.

Masa owoców odciekniętych z zalewy min. 57%.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się obecność owoców z niewielkimi deformacjami kształtu i odbarwieniami.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne (bombaż, zdeformowane puszki itp.), zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - puszki o poj. min. 850 g,

Opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

Oznakowanie powinno zawierać:

* 1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
  2. nazwę produktu,
  3. pojemność opakowania,
  4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
  5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 5 - Cebulka prażona***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa złocista,

smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla cebulki prażonej, smażona w oleju roślinnym bez konserwantów.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 1,0 kg.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 6 - Chrzan tarty***

Chrzan tarty POLONAISE.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy: otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru, struktura - przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu.

Smak i zapach - charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż - 2,0 %, barwa biała lub biało kremowa.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych w ilości nie większej niż 0,03 %.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - słoiki szklane o poj. min. 180 g, opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego

***Poz. 7 -*** ***Cukier kryształ***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy o strukturze i konsystencji sypkiej, drobnoziarnistej, bez grudek.

Barwa - biała.

Smak i zapach - charakterystyczny dla cukru.

Opakowanie jednostkowe - cukier należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - w worki papierowe wielowarstwowe 1 kg.

Opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa 10 kg.

Oznakowanie powinno zawierać:

* + 1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
    2. nazwę produktu,
    3. masę netto produktu,
    4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
    5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 8 - Cukier waniliowy***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw, barwa naturalna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny. Struktura i konsystencja - sypka bez grudek, barwa biała. Opakowanie jednostkowe - cukier waniliowy należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak tolerancji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 0,02 kg.

Opakowania zbiorcze - pudło kartonowe.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

1. nazwę dostawcy - producenta, adres
2. nazwę produktu
3. masę netto produktu
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do…miesiąc, rok)

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 9 - Curry***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Mieszanka przyprawowa, w której skład może wchodzić od kilku do kilkunastu ziół i przypraw, z których istotną rolę odgrywa kurkuma (sproszkowane indyjskie kłącze o złocistej barwie), przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw.

Skład - kolendra, kurkuma, kozieradka, pieprz czarny, kmin rzymski, imbir, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, koper włoski, gorczyca, kardanom.

Barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom.

Smak i zapach - aromatyczny, słodko - ostry.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenie.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 0,05 kg.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

* + 1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
    2. nazwę produktu,
    3. masę netto produktu,
    4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
    5. warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 10 - Cynamon***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw, barwa naturalna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny. Struktura i konsystencja - sypka bez grudek, barwa żółto-pomarańczowa. Opakowanie jednostkowe - cynamon należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak tolerancji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, zapach pleśni, gorzki. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 0,015 kg.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

1. nazwę dostawcy - producenta, adres
2. nazwę produktu
3. masę netto produktu
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do…miesiąc, rok)

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 11 - Czosnek suszony***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt otrzymany przez wysuszenie czosnku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw.

Barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom.

Smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenie.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - opakowanie plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 0,50 kg.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

***Poz. 12 - Delikat do drobiu***

Delikat do drobiu KNORR.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy - skład: sól, papryka 18,9%, cebula suszona 6%, mąka pszenna, czosnek 5,4%, majeranek, pieprz, seler suszony, kolendra, tymianek, ekstrakt drożdżowy suszony, kurkuma, natka pietruszki, olej roślinny, liść laurowy, imbir, kmin, kozieradka, pieprz Cayenne, kardamon.

struktura i konsystencja - sypka.

Barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z dziurkami z zakręcanym wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 0,6 kg.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 13 - Dżem niskosłodzony***

Dżem niskosłodzony ŁOWICZ

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Dżem otrzymany z owoców: śliwek, wiśni, truskawek, porzeczek, moreli, malin, ananasów, i innych owoców. Produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych,

z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, kwasu L-askorbinowego i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja - zżelowana, smarowna masa.

Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie.

Barwa - charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki.

Smak i zapach - charakterystyczny dla owoców użytych do produkcji dżemu.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - słoik o poj. min. 0,28 kg

Opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

Jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków. Wybór smaku dżemu zależy od zamawiającego. Wybór pojemności opakowania w jakich ma być zrealizowana dostawa zależy od zamawiającego.

***Poz. 14 -*** ***Dżem porcjowany***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Dżem otrzymany z owoców: śliwek, wiśni, truskawek, porzeczek, moreli, malin, ananasów lub innych owoców. Produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych lub pulpy) z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, kwasu L-askorbinowego i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja - zżelowana, smarowna masa.

Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie.

Barwa - charakterystyczna dla użytych składników.

Smak i zapach - charakterystyczny dla owoców.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe min. 0,025 kg.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków. Wybór smaku dżemu zależy od zamawiającego.

***Poz. 15 - Estragon***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw, barwa naturalna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla estragonu.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak tolerancji

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 0,02 kg.

Opakowania zbiorcze - pudło kartonowe.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

1. nazwę dostawcy - producenta, adres
2. nazwę produktu
3. masę netto produktu
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do…miesiąc, rok)

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 16 - Fasola biała i czerwona***

Fasola biała i czerwona - drobna (perłowa).

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy.

Barwa - biała, brązowa z charakterystycznymi odbarwieniami (plamkami).

Wilgotność nie większa niż 15,3 %.

Smak i zapach - charakterystyczny dla fasoli.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Niewielka różnica w wielkości ziaren.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, zapach pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 0,5 kg, max 5,0 kg.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 17 - Fasola sucha „Jaś”***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy.

Barwa - biała.

Wilgotność nie większa niż 15,3 %.

Smak i zapach - charakterystyczny dla fasoli.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Niewielka różnica w wielkości ziaren.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, ziarna przebarwione, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 1 kg, max. 5 kg.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 18 - Fix do gulaszu***

Fix do gulaszu KNORR.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia,

struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek.

Barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Wydajność z 1,1 kg koncentratu - 9,2 litra gotowego sosu.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 1,1 kg.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 19 - Fix do potraw chińskich***

Fix do potraw chińskich KNORR.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia,

Struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek.

Barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw,

Wydajność z 1 kg koncentratu - min. 7 litrów gotowego sosu.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 0,7 kg.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 20 -*** ***Galaretka owocowa***

Galaretka deser przyrządzany na gorąco (porzeczkowa, truskawkowa, malinowa, wiśniowa, ananasowa, agrestowa, cytrynowa, pomarańczowa).

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku) kwasów spożywczych i innych substancji (zgodnie z zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń w środkach spożywczych), które po przyrządzeniu stanowią galaretkę - deser gotowy do spożycia.

Struktura i konsystencja - sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek.

Barwa dla galaretki owocowej zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie.

Smak i zapach - charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się nieliczne, łatwo rozsypujące się zbrylenia oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne.

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 0,075 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok).

**Inne wymagania:**

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 4 różnych smaków,

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

wybór smaku zależy od zamawiającego,

***Poz. 21 - Gałka muszkatołowa***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,

barwa naturalna,

smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla gałki muszkatołowej.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak tolerancji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność bakterii salmonelli i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 10 g,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 22 - Groch łuskany***

Groch łuskany - łuszczony połówkowy.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy,

barwa - żółta do pomarańczowej,

wilgotność nie większa niż 15,3 %,

smak i zapach - charakterystyczny dla grochu.

**Dopuszczalne tolerancje:**

niewielka różnica w wielkości ziaren.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 0,5 kg max 5 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 23 - Groszek zielony konserwowy***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Ziarna młodego groszku luzem w zalewie konserwującej.

Ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy zielonkawej lub zielonej, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania.

Konsystencja miękka - wyrównana.

Smak i zapach - charakterystyczny dla groszku bez obcych smaków i zapachów.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych w ilości nie większej niż 0,1%.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, bombaż puszek.

Objawy zapleśnienia, psucia.

Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli.

Obecność zanieczyszczeń mechanicznych.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - puszki o poj. min. 0,4 kg z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką po odsączeniu min. 240 g.

Opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,
6. datę załadowania do transportu,
7. masa netto produktu po odciek.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 24 - Groszek ptysiowy***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - okrągła, krucha.

Barwa naturalna, może być niejednolita.

Smak i zapach - charakterystyczny dla groszku ptysiowego.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się barwę od blado kremowej do złocistej.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność bakterii salmonelli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) spawana min. 80 g,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 25 - Gruszki w syropie***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy: gruszki w plastrach, kawałkach, lekko słodzone - poddany procesowi pasteryzacji,

wygląd - zalewa klarowna, konsystencja owoców miękka,

smak i zapach - smak słodki, charakterystyczny dla owoców w syropie,

masa owoców odciekniętych z zalewy min. 57%.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się obecność owoców z niewielkimi deformacjami kształtu.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

objawy zapleśnienia, psucia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne (bombaż, zdeformowane puszki itp.), zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - puszki o poj. min. 850 g,

opakowanie zbiorcze - zgrzewki termokurczliwe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 26 - Grzyby suszone***

Grzyby suszone całe lub kapelusze klasa I (podgrzybki, borowiki)

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zapleśnienie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,1 kg do 0,5 kg,

opakowanie zbiorcze - karton tekturowy.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

***Poz. 27 - Herbata liściasta***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie liści jednogatunkowej herbaty,

struktura i konsystencja - sypka,

barwa charakterystyczna - czarna,

smak i zapach - charakterystyczny dla smaku herbaty naturalnej,

wyciąg wodny - minimum 32 % wyciągu wodnego w przeliczeniu na suchą masę,

zawartość garbników nie większa niż 7 %.

**Dopuszczalne tolerancje:**

nie dopuszcza się zawilgocenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, słaba rozpuszczalność w wodzie,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwietrzenie,

obecność bakterii salmonelli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torebka foliowa hermetycznie spawana - 100 g,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 28 - Herbata expressowa w kopertach /2g/***

Herbata expressowa LIPTON,TETLEY, TEEKANNE lub DILMAH.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie liści jednogatunkowej herbaty,

struktura i konsystencja - sypka,

barwa charakterystyczna - czarna,

smak i zapach - charakterystyczny dla smaku herbaty naturalnej,

wyciąg wodny - minimum 32 % wyciągu wodnego w przeliczeniu na suchą masę,

zawartość garbników nie większa niż 7 %.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Nie dopuszcza się zawilgocenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, słaba rozpuszczalność w wodzie,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwietrzenie,

obecność bakterii salmonelli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe od 20 do 100 szt. x 2 g, (torebka ze sznurkiem zapakowana w osobną kopertę)

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Rodzaj herbaty określa zamawiający, np. czarna, owocowa.

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 29 - Imbir***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,

barwa naturalna,

smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla imbiru.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak tolerancji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność bakterii salmonelli i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 15 g,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 30 - Jabłka suszone***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta,

Barwa naturalna, biała do żółtej

Smak i zapach - charakterystyczny dla jabłek suszonych

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, jego uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg,

opakowanie zbiorcze - karton,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 31 - Kakao naturalne***

Kakao naturalne DECO MORRENO.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy uzyskany przez sproszkowanie kuchu kakaowego.

Struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek bez grudek.

Barwa - jasnobrązowa.

Smak i zapach - charakterystyczny dla kakao.

Zawartość tłuszczu w suchej masie - 10 - 12 %.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy.

Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia.

Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torebka foliowa hermetycznie spawana, min. 100 g max 200 g (w pudełku).

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 32 - Kasza jęczmienna***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren jęczmienia,

struktura i konsystencja - sypka, drobnoziarnista bez grudek,

barwa - biała z odcieniem żółtawym,

wilgotność nie większa niż 15,3 %,

smak i zapach - charakterystyczny dla kaszy jęczmiennej,

opakowanie jednostkowe - kaszę należy pakować w worki papierowe lub torebki polietylenowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), poj. 1 kg

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 33 Kasza manna***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy,

struktura i konsystencja - sypka, drobnoziarnista bez grudek,

barwa - biała z odcieniem żółtawym,

wilgotność nie większa niż 15,3 %,

smak i zapach - charakterystyczny dla kaszy manny,

opakowanie jednostkowe - kaszę należy pakować w worki papierowe lub torebki polietylenowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0,5 kg.

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 34 - Kawa rozpuszczalna naturalna***

Kawa rozpuszczalna naturalna NESCAFE GOLD - 100% kawy naturalnej.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie metodą rozpyłową wyciągu wodnego mieszanek różnych gatunków kawy naturalnej palonej, poddany procesowi granulacji,

struktura i konsystencja - sypka, proszek drobnoziarnisty lub granulat bez grudek.

barwa naturalna dla kawy, brązowa,

smak i zapach - charakterystyczny dla ekstraktu kawy naturalnej,

zawartość wody nie więcej niż 6,0 %,

zawartość kofeiny nie mniej niż 2,8 %,

zawartość popiołu ogólnego nie więcej niż 10,0 %.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące**:

obce posmaki, zapachy, słaba rozpuszczalność w wodzie,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwietrzenie,

obecność bakterii salmonelli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - kawa pakowana w słoiki szklane min. 0,2 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 35 - Kawa ziarnista***

Kawa ziarnista Lawazza.

100% kawy naturalnej.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt otrzymany przez wysuszenie metodą rozpyłową wyciągu wodnego mieszanek różnych gatunków kawy naturalnej palonej. Struktura i konsystencja - ziarna całe, nie mielone, nie tworzące grudek.

Barwa naturalna dla kawy, brązowa,

smak i zapach - charakterystyczny dla ekstraktu kawy naturalnej,

zawartość wody nie więcej niż 6,0 %,

zawartość kofeiny nie mniej niż 2,8 %,

zawartość popiołu ogólnego nie więcej niż 10,0 %.

**Cechy dyskwalifikujące**:

Obce posmaki, zapachy, słaba rozpuszczalność w wodzie,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwietrzenie,

obecność bakterii salmonelli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - kawa pakowana w torby zgrzewalne 1 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 36 - Ketchup***

Ketchup KOTLIN łagodny i pikantny.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa,

barwa - czerwona, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo smakowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie.

Smak i zapach - kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów,

Zawartość użytych pomidorów to min. 170 g w 100 g ketchupu (min. 28,6% koncentratu).

Ketchup pakowany w butelki plastikowe z sylikonowym zaworkiem.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczną ilość większych cząstek przypraw,

smak charakterystyczny dla rodzaju ketchupu.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,

trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,

zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali,

zanieczyszczenia mechaniczne, zapleśnienie,

brak oznakowania ketchupu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - butelki plastikowe o poj. min. 450 g,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

wybór rodzaju ketchupu /ostry, łagodny/ zależy od zamawiającego.

***Poz. 37 - Kminek***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja - sypka,

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,

smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność bakterii salmonelli i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 15 g,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 38 - Koncentrat pomidorowy I***

Koncentrat pomidorowy ZŁOTY BAŻANT.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - jednolita, gęsta, bez rozdziału składników, lekko kremowa.

Barwa - czerwono - bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo smakowych, jednolita w całej masie,

smak i zapach - kwaśny, lekko piekący, z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów,

zawartość substancji suchej nie mniej niż 28 %,

koncentrat pakowany w słoiki szklane.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,

trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,

zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali,

zanieczyszczenia mechaniczne, konsystencja płynna,

brak oznakowania koncentratu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - puszki o pojemności min. 0,4 kg,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 39 - Koncentrat pomidorowy II***

Koncentrat pomidorowy ZŁOTY BAŻANT.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja - jednolita, gęsta, bez rozdziału składników, lekko kremowa,

barwa - czerwono - bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo smakowych, jednolita w całej masie,

smak i zapach - kwaśny, lekko piekący, z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów,

zawartość substancji suchej nie mniej niż 28 %,

koncentrat pakowany w słoiki szklane.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,

trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,

zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali,

zanieczyszczenia mechaniczne, konsystencja płynna,

brak oznakowania koncentratu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - puszki o pojemności min. 0,8 kg,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 40 - Kukurydza konserwowa***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej,

Ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania.

Konsystencja miękka - wyrównana,

Smak i zapach - charakterystyczny dla kukurydzy bez obcych smaków i zapachów.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych w ilości nie większej niż 0,1%.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu.

Objawy zapleśnienia, psucia.

Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli.

Obecność zanieczyszczeń mechanicznych.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - puszki o poj. min. 400 g przed odciekiem z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką.

Opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,
6. masa netto produktu po odcieku.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 41 - Kwasek cytrynowy***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy,

struktura i konsystencja - sypka, drobne kryształki bez grudek i zlepów lub proszek

barwa - bezbarwne kryształki lub biały proszek,

smak - silnie kwaśny,

zapach - bezwonny,

zawartość kwasu cytrynowego nie mniej niż 99,5 %.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia,

obecność kwasu szczawiowego, żelazocyjanku potasowego,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torebka pergaminowa lub z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 1,20 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 42 - Liść laurowy***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie liści laurowych, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,

smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak tolerancji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność bakterii salmonelli i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 5g,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 43 – Przyprawa do zup w płynie***

Przyprawa do zup w płynie - KNORR.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja - jednolita, klarowna, płynna,

barwa ciemnobrązowa,

smak i zapach - czysty, mocno,

dopuszczalny jest niewielki osad wyrobu.

**Dopuszczalne tolerancje:**

niewielki osad wyrobu.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,

zanieczyszczenia mechaniczne,

pozostałości po destylacji, pozostałości po fermentacyjne i ich produkty uboczne,

brak oznakowania butelek, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - przyprawa pakowana w butelki szklane z nakrętką o pojemności min. 860ml,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 44 - Majeranek suszony***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie ziela majeranku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,

barwa naturalna, niejednolita, właściwa dla użytych składników

smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak tolerancji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność bakterii salmonelli i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 8g,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 45 - Majonez***

Majonez KIELECKI.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja - jednolita, kremowa, gładka, gęsta,

barwa jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie,

smak i zapach - czysty, łagodny, charakterystyczny dla majonezu

zawartość tłuszczu nie mniej niż 50,5 % - 78,5 %,

zawartość wody i substancji lotnych nie więcej niż 50 %,

zawartość żółtka jaj kurzego nie mniej niż 6,0 %,

majonez pakowany w słoiki szklane zabezpieczające produkt przez zewnętrznymi zanieczyszczeniami.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczne przebarwienia pochodzące z rozdrobnionych przypraw.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,

trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia,

zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali,

zanieczyszczenia mechaniczne,

obecność bakterii gronkowców, salmonella i z grupy coli,

brak oznakowania majonezów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - słoik szklany min. 700 ml

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

majonez powinien pochodzić z bieżącej produkcji i posiadać minimalny termin przydatności do spożycia 3 miesiące od daty dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 46 - Makaron***

Makaron - LUBELLA - formy dostępne u producenta.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z mąki pszenicy twardej (Semolina), jaj (min. 2 jaja na 1 kg mąki), woda,

barwa - biała z odcieniem żółtym,

wartość energetyczna na 100 g nie mniejsza niż 396 kcal.,

smak i zapach - charakterystyczny dla makaronu.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 kg do 1 kg,

opakowanie zbiorcze - pudła kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych kształtów makaronu,

wybór kształtu makaronu zależy od Zamawiającego.

***Poz. 47 - Marmolada wieloowocowa***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Marmolada otrzymana z owoców: śliwek, wiśni, truskawek, porzeczek, moreli, malin, ananasów i innych. Produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych lub pulpy) z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, kwasu L-askorbinowego i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe.

konsystencja - zżelowana, smarowna masa,

wygląd -zżelowana, szklista masa

barwa - charakterystyczna dla użytych składników

smak i zapach - charakterystyczny dla owoców użytych do produkcji marmolady

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,

uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność

obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - wiaderko plastikowe o poj. od 0,5 do 2 kg

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków,

wybór smaku marmolady zależy od zamawiającego,

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 48 - Mąka pszenna***

Mąka pszenna typ 650.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy zwyczajnej,

struktura i konsystencja - sypka, drobnoziarnista bez grudek,

barwa - biała z odcieniem żółtym,

wilgotność nie większa niż 15,0 %,

stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego prześwitu 265 mikrometra nie mniej niż 98 %,

smak i zapach - charakterystyczny dla mąki pszennej,

liczba opadania nie mniej niż 85.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkolu,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba papierowa 1 kg,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 49 - Mąka ziemniaczana***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy.

Struktura i konsystencja - sypka, proszek bez grudek.

Barwa - biała

Smak i zapach - charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki.

Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba foliowa lub papierowa 0,5 kg

Opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 50 - Miód***

**Wymagania klasyfikacyjne**

Odmiany - akacjowy, lipowy, wielokwiatowy.

Barwa i zapach charakterystyczna dla użytego surowca. Konsystencja gęsta, płynna.

Produkt wyprodukowany i dostarczony zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3.10.2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz. U. Nr 181, poz. 1773, ze zm.).

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obecność sztucznego inwertu lub nadmiernej ilości 5 - hydroksymetylofluoru (HMF),

obecność melas, obecność skrobi, obecność sztucznych barwników, obecność drożdżaków i rozkruszków.

Obcy zapach i smak, oznaki fermentacji.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Niewielkie zbrylenie

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - słoik szklany o pojemności min. 0,9 kg , zapakowane w pudła kartonowe.

***Poz. 51 - Miód porcjowany***

Miód porcjowany Bartnik

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Odmiany - akacjowy, lipowy, wielokwiatowy.

Barwa i zapach charakterystyczna dla użytego surowca. Konsystencja gęsta, płynna.

Produkt wyprodukowany i dostarczony zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3.10.2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz. U. Nr 181, poz. 1773, ze zm.).

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obecność sztucznego inwertu lub nadmiernej ilości 5 - hydroksymetylofluoru (HMF),

obecność melas, obecność skrobi, obecność sztucznych barwników, obecność rozkruszka,

obcy zapach i smak, oznaki fermentacji,

**Dopuszczalne tolerancje:**

Niewielkie zbrylenie

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe min. 0,015 kg

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków,

wybór smaku dżemu zależy od zamawiającego,

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 52 - Mleczko kokosowe***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wygląd - jednorodna ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej,

bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych

**Cechy dyskwalifikujące:**

niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie,

wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy,

obecność bakterii z grupy salmonella, leisteria monocytogenes,

rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu,

opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe - puszka o poj. min. 0,4 l

Opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe

oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

***Poz. 53 - Morele suszone***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta,

Barwa naturalna, pomarańczowa

Smak i zapach - charakterystyczny dla moreli

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, jego uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe min. 0,2 kg,

opakowanie zbiorcze - karton,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 54 - Musli owocowe różne rodzaje***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie płatków owsianych, płatków kukurydzianych,

orzechów, ziaren słonecznika i owoców poddanych obróbce zgodnie z recepturą

zakładową,

- struktura i konsystencja - sypka, w postaci mieszaniny drobnych różnokształtnych płatków i

dodatków bez grudek,

- barwa - charakterystyczna dla użytych składników,

- wilgotność nie większa niż 12%

\* płatki owsiane - 66%

\* płatki kukurydziane - 12,5 %

\* migdały - 1,5 %

\* orzechy laskowe - 2,0 %

\* rodzynki - 11 %

\* wiórki kokosowe - 1,0 %

\* ziarna słonecznika - 3,0 %

\* owoce liofilizowane - od 3,0% do 5,0%

- smak i zapach - charakterystyczny dla mieszanki, lekko słodki, orzechowy, charakterystyczny dla użytych owoców

- opakowanie jednostkowe - musli należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładami z folii lub w torbę foliową, które posiadają atest PZH o dopuszczeniu stosowania do pakowania żywności i zapewniają dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia. Objętość opakowania min. 0,35 kg do 1 kg.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny

- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi:

- masa netto,

- nazwa dostawcy - producenta, adres,

- nazwa produktu, kraj pochodzenia,

- skład komponentów użytych do produkcji,

- data - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... - miesiąc, rok),

- rodzaj opakowań (wg normy PN),

- warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 55 - Musztarda***

Musztarda z dodatkiem miodu ROLESKI.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja - jednolita, kremowa, gęsta,

barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo smakowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorczycy czarnej, jednolita w całej masie,

smak i zapach - piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy,

zawartość substancji suchej nie mniej niż 20 %,

zawartość soli nie więcej niż 3 - 5 %,

kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy nie mniej niż 1,0 %,

musztarda pakowana w słoiki szklane.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczną ilość cząstek gorczycy i przypraw,

smak charakterystyczny dla rodzaju musztardy.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,

trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,

zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali,

zanieczyszczenia mechaniczne,

brak oznakowania musztardy, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - słoiki szklane o pojemności min. 0,175 kg,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 56 - Napój owocowy***

Napój owocowy TYMBARK.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Napój różne smaki: jabłko - pomarańcz, jabłko - brzoskwinia, jabłko - mięta, pomarańcz, jabłko, brzoskwinia,

konsystencja - płynna,

barwa - charakterystyczna dla użytych składników,

smak i zapach - charakterystyczny dla owoców - pomarańczy, smak świeży, orzeźwiający,

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia,

uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność,

obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe karton min. 0,2 l, z przytwierdzoną słomką zapakowaną w folię.

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

Jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków.

Wybór smaku zależy od Zamawiającego.

***Poz. 57 - Ocet***

Ocet spirytusowy 10%.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

ocet wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego,

struktura i konsystencja - jednolita, klarowna, płynna,

barwa naturalna, przeźroczysta,

smak i zapach - czysty, mocno - kwaśny

**Dopuszczalne tolerancje:**

bez tolerancji,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,

zanieczyszczenia mechaniczne,

pozostałości po destylacji, pozostałości po fermentacyjne i ich produkty uboczne, sztuczne dodatki

aromatyczno - smakowe,

brak oznakowania butelek octu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - ocet pakowany o pojemności min. 0,5 l,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 58 - Ogórki konserwowe.***

Ogórki konserwowe całe.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym,

ogórki powinny być proste w kształcie foremnym zbliżonym do walca o długości max. 8,0 cm,

Smak i zapach - charakterystyczny dla ogórków konserwowych słodko - kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw.

wygląd zalewy - jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, itp.).

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, chrzanu, gorczycy, czosnku,

dopuszcza się ogórki z wadami kształtu w stosunku do ilości ogórków nie przekraczającej 15%.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe min. 0,9 l, masa ogórków po odsączeniu min. 450 g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa.

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,
6. masa netto ogórków po odcieku.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 59 - Olej roślinny***

Olej roślinny - jadalny KUJAWSKI.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymany z ziaren rzepaku, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwieniu (bieleniu) oraz odwadnianiu (dezodoryzacji),

Struktura i konsystencja - w temperaturze 20 o C - płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu.

smakowitość - dobra,

barwa - oznaczona według skali jodowej, mg jodu na 100 ml - nie więcej niż 8.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy psucia, zmętnienie,

niespełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - butelka plastikowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 1 l,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub karton tekturowy,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania (w litrach),
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,
6. masę netto produktu (w litrach).

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 60 - Oliwa z oliwek***

Oliwa z oliwek EXTRA VERGINE.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z oliwek, z pierwszego tłoczenia,

struktura i konsystencja - w temperaturze 20 o C - płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu,

smakowitość - dobra, charakterystyczna dla oliwy z oliwek.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy psucia, zmętnienie,

niespełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - butelka szklana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 1 l,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub karton tekturowy,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania (w litrach)
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,
6. masę netto produktu (w litrach).

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 61 - Oliwki marynowane***

Oliwki marynowane czarne i zielone GOYA.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja - owoce oliwek bez pestek w zalewie,

smakowitość - dobra, charakterystyczna dla oliwek.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy psucia, zmętnienie,

niespełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - słoik szklany min. 1 l (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub karton tekturowy,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania (w litrach)
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,
6. masę netto produktu

**inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 62 - Orzechy arachidowe***

Orzeszki ziemne, solone, prażone opakowanie min. 800 g

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zapleśnienie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 800 g,

opakowanie zbiorcze - karton tekturowy.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

***Poz. 63 - Paluszki***

Paluszki Lajkonik

Paluszki: z solą.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, kruche,

barwa naturalna, jasnobrązowa,

smak i zapach - charakterystyczny dla paluszków z w/w dodatkami.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,

zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne,

rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia,

zaniżona zawartość kuwertury, zasinienie,

obecność bakterii salmonelli,

brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe min. 70 g,

opakowanie zbiorcze - karton,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

Wybór rodzaju paluszków (sól, mak, sezam) zależy od zamawiającego.

***Poz. 64 - Papryka konserwowa***

Papryka konserwowa - połówki.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymany z papryki świeżej półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno - smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.

Wygląd - połówki papryki marynowanej

Konsystencja - papryka jędrna lekko miękka, nie rozpadająca się

Smak i zapach - charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki, złagodzony dodatkiem oleju

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się osad na dnie opakowania związany z zastosowaniem przypraw.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu. Papryka rozpadająca się.

Objawy zapleśnienia, psucia.

Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli.

Obecność zanieczyszczeń mechanicznych.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - słoiki szklane o poj. min. 0,9 l,

Opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,
6. masę netto papryki po odcieku.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 65 - Papryka słodka mielona czerwona***

Papryka mielona słodka czerwona.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - sypka.

Barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom.

Smak i zapach:

* aromatyczny zapach i słodkawy smak - papryki słodkiej.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność bakterii salmonelli i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,02 kg do 1 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

wybór rodzaju zamawianej papryki należy do Zamawiającego.

***Poz. 66 - Paprykarz szczeciński***

Paprykarz szczeciński - konserwa kl. I.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Skład: mięso rybne rozdrobnione 40 %, cebula, ryż, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, przyprawy.

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki.

Konserwa o wadze min. 130 g, max 170 g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych,

obce posmaki i zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

puszki o pojemności min. 130 g, max 300 g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką.

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewa termokurczliwa.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

***Poz. 67 - Pasztet z drobiu***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Konserwa wyprodukowana z mięsa drobiowego rozdrobnionego, z dodatkiem wody, soli, przypraw oraz z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych.

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki,

Konserwa o wadze min. 131 g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych.

Obce posmaki i zapachy.

Oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona.

Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i bakterii z grupy coli.

Obecność szkodników oraz ich pozostałości.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Puszki o pojemności min. 131 g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką,

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewa termokurczliwa.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

***Poz. 68 - Pieczarki marynowane***

**Wymagania klasyfikacyjne**

Pieczarki marynowane całe o średnicy kapelusza max. 2,5 cm z ogonkiem.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

objawy zapleśnienia, psucia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - słoiki szklane o poj. min 750 g, masa po odsączeniu min. 450 g.

Opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,
6. masa netto produktu po odcieku.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 69 - Pieprz czarny mielony***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt uzyskuje się poprzez zbiór niedojrzałych owoców krzewu, zebrane owoce wysuszone zostają zmielone, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu,

struktura i konsystencja - sypka,

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,

smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny smak pieprzu pochodzi od zawartej w nim piperyny.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność bakterii salmonelli i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywności) 0,02 - 1 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 70 - Płatki kukurydziane***

Płatki kukurydziane - LUBELLA (płatki zwykłe kukurydziane, kulki czekoladowe, płatki kukurydziane z miodem itp.).

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren kukurydzy - zmielenie całego obłuszczonego ziarna kukurydzy i poddanie obróbce zgodnie z recepturą zakładową,

struktura i konsystencja - sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek, płatki niepokruszone,

barwa - złotożółta z różnymi odcieniami,

wilgotność nie większa niż 12 %,

smak i zapach - charakterystyczny dla płatków kukurydzianych lekko słodki,

opakowanie jednostkowe - płatki należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii, lub inne opakowania dopuszczone do pakowania żywności i zapewniające dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia,

płatki kukurydziane - płatki zwykłe kukurydziane, kulki czekoladowe, płatki kukurydziane z miodem itp.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 0,25 kg, max. 0,5 kg

opakowanie zbiorcze- karton tekturowy,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

wybór rodzaju płatków zależy od Zamawiającego.

***Poz. 71 - Płatki migdałowe***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta,

barwa naturalna, biała

smak i zapach - charakterystyczny dla migdałów

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zapleśnienie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 0,1 kg,

opakowanie zbiorcze - karton tekturowy.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 72 - Pomidory krojone bez skórki***

Pomidory krojone bez skórki w soku pomidorowym PUDLISZKI.

**Skład:** pomidory 65%, sok pomidorowy 34,9%, kwas cytrynowy, regulator kwasowości.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany ze świeżych pomidorów, zalanych zalewą, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym,

smak i zapach - charakterystyczny dla pomidorów z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe min. 400 g, waga netto min. 240 g,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,
6. masa netto ogórków po odcieku.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 73 - Przyprawa***

Przyprawa Kucharek

**Wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja - sypka,

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,

smak i zapach - aromatyczny zapach i słodkawy smak,

zawartość suszonych warzyw min 15 %.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy,

- zanieczyszczenia mechaniczne,

- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

- obecność bakterii salmonelli i z grupy coli,

- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością 1 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 74 - Przyprawa gyros***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: kora, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw,

struktura i konsystencja - sypka,

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,

smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność bakterii salmonelli i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 20 g,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 75 - Pistacje prażone***

Pistacje prażone op. min. 1 kg, 98 % orzechów, 2 % soli.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zapleśnienie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 1 kg,

opakowanie zbiorcze - karton tekturowy.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 76 - Polewa deserowa***

Polewa deserowa czekoladowa

**Wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja - jednolita, płynna

barwa odpowiadająca danemu smakowi,

smak i zapach - charakterystyczny dla danego rodzaju polewy

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - butelka plastikowa z aplikatorem ułatwiającym dozowanie polewy, poj. min. 900 g, opakowanie zbiorcze - karton.

oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 77 - Rodzynki***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta,

barwa naturalna, karmelowa

smak i zapach - charakterystyczny dla rodzynek

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,

zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia,

brak oznakowania opakowania, jego uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe min. 0,5 kg, max. 1,0 kg

opakowanie zbiorcze - karton,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres
2. nazwę produktu
3. masę netto produktu
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 78 - Rosół w kostkach***

Rosół w kostkach KNORR.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Bulion drobiowy w kostkach.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się barwę od złocistej do pomarańczowej.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność bakterii salmonelli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - opakowanie plastikowe 70-100 szt. (kostka o wadze 0,01 kg)

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 79 - Ryż biały długoziarnisty***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy,

struktura i konsystencja - sypka, drobnoziarnista bez grudek,

barwa - biała,

wilgotność nie większa niż 15,3 %,

smak i zapach - charakterystyczny dla ryżu,

opakowanie jednostkowe - ryż należy pakować w worki papierowe.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba papierowa 1 kg,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 80 - Sałatka jarzynowa***

zawartość: warzywa min. 75 %, sos sałatkowy lub majonez max 25 %.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

przebarwienia świadczące o nieświeżości,

niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie: wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min.1 kg, max. 2 kg netto,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu po odcieku,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 14 dni.

***Poz. 81 - Seler konserwowy***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pokrojonych korzeni selera z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację.

Struktura - jednolita o barwie białej

smak i zapach - charakterystyczny dla selera, lekko słony

zawartość soli kuchennej nie więcej niż - 3,0%

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych w 0,1g i z grupy coli w 0,1g, obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - słoiki szklane o poj. min. 370 g

Opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 82 – Sos sałatkowy czosnkowy***

Sos sałatkowy czosnkowy KNORR

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Aromatyczne połączenie czosnku i ziół,

produkt spożywczy: maltodekstryna, cukier, czosnek (14%), skrobia, sól, GORCZYCA mielona (6%), tłuszcz palmowy, natka pietruszki (2%), lubczyk (1,2%), sok z cytryny suszony (0,6%), regulator kwasowości (octany sodu), kwa (kwas cytrynowy), LAKTOZA. Może zawierać gluten i seler. Bez sztucznych barwników, glutaminianu sodu, konserwantów.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

obecność: sztucznych barwników, glutaminianu sodu, konserwantów.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) drobiowy min. 0,7 kg

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 12 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 83 - Sezam***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy,

Struktura i konsystencja - sypka, drobnoziarnista bez grudek,

Barwa - żółta

Smak i zapach - charakterystyczny dla sezamu

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki.

Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - sezam pakowany w folię spożywczą, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), objętość min. 100 g,

opakowanie zbiorcze - karton

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 84 - Słodki sos chili***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy o składzie: cukier 40 %, papryka czerwona chili 14,5 %, ocet, sól, skrobia modyfikowana.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy psucia, zmętnienie,

niespełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - butelka szklana min. 900 g,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub karton tekturowy,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania (w litrach),
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,
6. masę netto produktu (w litrach).

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 85 - Sok owocowy***

Sok owocowy HORTEX.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Sok lub nektar o różnych smakach np.: pomarańczowy, wiśniowy, multiwitamina, czerwony grapefruit, itp., niegazowany,

konsystencja - płynna,

skład - 100% soków lub przecierów,

barwa - charakterystyczna dla użytych składników,

smak i zapach - charakterystyczny dla owoców,

opakowania jednostkowe - kartonik.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się stosowanie dodatków słodzących, oraz kwasu cytrynowego,

dopuszczalny minimalny osad pochodzący z tkanki owocowej.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia,

uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność,

obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - karton min.1 l,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków,

wybór smaków zależy od Zamawiającego.

***Poz. 86 - Sos biały baza***

Sos biały baza KNORR

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymywany z maltodekstryna, skrobia modyfikowana, mleko odtłuszczone w proszku (18%), zasmażka (mąka pszenna, tłuszcz roślinny), tłuszcz roślinny, sól, skrobia, olej roślinny, laktoza, białka mleka , cukier, cebula, ekstrakt drożdżowy, aromaty (w tym pochodne mleka).

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 1,5 do 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 87 - Sos boloński do spaghetti***

Sos do spaghetti Bolognese KNORR.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia,

struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek,

barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw,

wydajność z 1,1 kg koncentratu - 6,5 litra gotowego sosu.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 1 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 88 - Sos carbonarra***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymywany z śmietanka w proszku (25%), zasmażka (skrobia modyfikowana, tłuszcz roślinny, mąka pszenna), ser w proszku (14%), skrobia, maltodekstryna, boczek wędzony wieprzowy (3,8%), żółtko jaja kurzego w proszku (3,5%), aromaty (w tym pochodne mleka), ekstrakty drożdżowe, tłuszcz roślinny, sól, serwatka, sól jodowana, cukier, czosnek, natka pietruszki, drożdże wędzone, kurkuma, aromat dymu wędzarniczego.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 1 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 89 - Sos grzybowy***

Sos grzybowy KNORR.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia, zawartość suchych grzybów: borowik 3,5 %, maślak 0,2 %,

struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek,

barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw,

wydajność z 1,1 kg koncentratu - min. 8,5 litra gotowego sosu.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 1 kg max 1,5 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 90 - Sos myśliwski z pieczarkami***

Sos myśliwski z pieczarkami KNORR.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia, minimalne wartości dla produktów w kawałkach: boczek wędzony prażony 5,7 %, pieczarki suszone 5,2 %, cebula 2,5 %, jałowiec mielony,

struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek,

barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw,

wydajność z 1,1 kg koncentratu - 8 litrów gotowego sosu.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 1 do 1,5 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 91 - Sos maślano-cytrynowy***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymywany z maltodekstryna, skrobia modyfikowana, masło (16%), mleko odtłuszczone, kukurydza, laktoza, tłuszcz roślinny, sól jodowana, cukier, aromaty (w tym mleko), sól, białka mleka, mąka pszenna, skrobia, jabłka, regulatory kwasowości: wodorowęglan sodu, cytrynian monosodowy; sok z cytryny (0,7%), ekstrakt wina białego, kwas: kwas cytrynowy; ekstrakty drożdżowe, koncentrat soku z marchwi, kurkuma.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 0,8, max. 1 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 92 - Sos pieczeniowy***

Sos pieczeniowy KNORR.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia,

struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek,

barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw,

wydajność z 1,2 kg koncentratu - min. 8,5 litra gotowego sosu.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 1 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 93 - Sos pieczeniowy o smaku drobiowym***

Sos pieczeniowy o smaku drobiowym KNORR.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia,

struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek,

barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw,

wydajność z 1,2 kg koncentratu - min. 8,5 litra gotowego sosu.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 1 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 94 - Sos sałatkowy grecki***

Sos sałatkowy grecki KNORR

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymywany z cukier, maltodekstryna, sól, skrobia modyfikowana, regulator kwasowości (octany sodu), kwas (kwas cytrynowy), czosnek (4,6%), LAKTOZA, szalotka (3,2%), skrobia, GORCZYCA mielona, natka pietruszki (2,6%), oregano (2,3%), tłuszcz palmowy, substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), papryka, pieprz biały, kolendra, rozmaryn (0,6%), koncentrat pomidorowy suszony (0,4%), sok z cytryny suszony (0,4%), kurkuma, pieprz cayenne, aromaty

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 0,7 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 95 - Sos serowy***

**Sos serowy KNORR Garde d’Or**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymywany z: woda, śmietanka, ser 7,3% (Ementaler, Gouda), masło, skrobia, modyfikowana, mleko odtłuszczone, sól, sól emulgująca (polifosforan sodu), olej roślinny, cukier, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym), ekstrakt drożdżowy, substancje zagęszczające (guma ksantanowa, guma guar), maltodekstryna, skrobia, aromaty.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 1 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 96 - Sos do spaghetti***

Sos do spaghetti ŁOWICZ.

**Wymagania klasyfikacyjne**

Skład: warzywa: pomidory 22%, cebula 5%, marchew 1,5%, seler 1%,

Sól, olej roślinny, naturalne przyprawy i zioła.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

objawy zapleśnienia, psucia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - słoiki szklane o poj. min 520 g,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania,
6. datę załadowania do transportu,
7. masa netto produktu po odcieku.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 97 - Sól kamienna jodowana***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy,

struktura i konsystencja - sypka, drobnoziarnista bez grudek,

barwa - biała,

skład - chlorek sodu min. 99,8 %, substancja przeciwzbrylająca, dodatek wzbogacający jodan potasu

smak i zapach - charakterystyczny dla soli,

opakowanie jednostkowe - sól należy pakować w torby polietylenowa spawane (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - sól pakowana w torby polietylenowa spawane (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), 1 kg,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 98 - Syrop owocowy***

Sok owocowy - syrop PAOLA.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

syrop o różnych smakach np. .cytrynowy, pomarańczowy, wiśniowy, malinowy, porzeczkowy, truskawkowy, cola, aronia itp., niegazowany, niesfermentowany otrzymany przez dodanie wody oraz cukrów,

konsystencja - płynna,

skład: zawartość ekstraktu min. 66,0, woda, cukier, syrop glukozowo - fruktozowy, zagęszczony sok danego smaku, kwas cytrynowy,

barwa - charakterystyczna dla użytych składników,

smak i zapach - charakterystyczny dla owoców - pomarańczy, smak świeży, orzeźwiający,

opakowania jednostkowe - butelki szklane.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się stosowanie dodatków słodzących, oraz kwasu cytrynowego,

dopuszczalny minimalny osad pochodzący z tkanki owocowej.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia,

uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność,

obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - butelki szklane o pojemności min. 430 ml, max. 1000 ml

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. pojemność opakowania,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków,

wybór smaków zależy od Zamawiającego,

***Poz. 99 - Szprot w pomidorach***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

konserwa wyprodukowana ze szprotek, koncentratu pomidorowego, z dodatkiem cukru, oleju roślinnego, mąki, cebuli, pietruszki, selera i przypraw z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych,

konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki,

konserwa o wadze min 125 g musi zawierać min. 75 g ryby.

**Cechy dyskwalifikujące:**

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych,

obce posmaki i zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

puszki o pojemności min. 125 g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące.

***Poz. 100 - Szynka delikatesowa***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

konserwa wyprodukowana z mięsa drobiowego min 59%, z dodatkiem wody i soli oraz z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych,

konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki,

konserwa o wadze min. 110 g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych,

obce posmaki i zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

puszki o pojemności min 110 g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką,

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewka termokurczliwa,

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

***Poz. 101 - Sos czosnkowy arabski***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia,

struktura i konsystencja - konsystencja podobna do majonezu z dodatkami przypraw i czosnku,

barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - butelka plastikowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub pojemnik plastikowy min. 0,7 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 102 - Śliwka kalifornijska***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta,

barwa naturalna, ciemnofioletowa

smak i zapach - charakterystyczny dla śliwek

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,

zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia,

brak oznakowania opakowania, jego uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe, min. 0,2 kg, max. 0,5 kg,

opakowanie zbiorcze - karton,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

wybór rodzaju paluszków /z solą, z makiem, z sezamem/ zależy od zamawiającego.

***Poz. 103 - Tuńczyk w oleju / sosie własnym***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

konserwa wyprodukowana z kawałków tuńczyka, z dodatkiem wody i soli oraz z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych,

konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki,

konserwa o wadze min. 170 g musi zawierać min. 120 g tuńczyka - klasa I.

**Cechy dyskwalifikujące:**

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych,

obce posmaki i zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

puszki o pojemności min. 170 g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką,

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

***Poz. 104 - Wiórki kokosowe***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw, barwa naturalna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny. Struktura i konsystencja - sypka bez grudek, barwa biała.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak tolerancji

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 0,5 kg

Opakowania zbiorcze - pudło kartonowe

**Oznakowanie powinno zawierać:**

1. Nazwę dostawcy - producenta, adres
2. Nazwę produktu
3. Masę netto produktu
4. Datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do…miesiąc, rok)

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 105 - Woda mineralna I***

Naturalna woda mineralna 1,5 l, nienasycona i nasycona dwutlenkiem węgla.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt - woda mineralna, nienasycona dwutlenkiem węgla - niegazowana, nasycona dwutlenkiem węgla - gazowana,

konsystencja - płynna,

barwa - bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń,

smak i zapach - bezwonna i bez obcych posmaków,

woda pochodząca z udokumentowanych zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym, izolowanym nakładem geologicznym chroniącym zasób od zanieczyszczeń, ze stale monitorowanych ujęć,

opakowania jednostkowe - butelki z tworzyw sztucznych nie wchodzących w reakcję ze związkami mineralnymi rozpuszczonymi w wodzie i posiadające atest o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się odchylenia od deklarowanej przez producenta na etykiecie zawartości charakterystycznych składników w ilości nie większej niż +/- 20%.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, itp.,

zanieczyszczenia mechaniczne,

zawartość środków bakteriostatycznych lub stosowanie wszelkich innych zabiegów mogących zmienić własną mikroflorę naturalnej wody mineralnej,

objawy psucia, zmętnienie, barwa inna niż bezbarwny, klarowny przeźroczysty płyn

uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność

obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

opakowania jednostkowe odkształcone, bez etykiety.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - butelki z tworzywa sztucznego typu PET 1,5 l,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa max 6 szt.,

opakowanie transportowe - ostreczowana europaleta,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 106 - Woda mineralna II***

Naturalna woda mineralna od 0,5 l. do 1,0 l, nienasycona i nasycona dwutlenkiem węgla.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt - woda mineralna, nienasycona dwutlenkiem węgla - niegazowana, nasycona dwutlenkiem węgla - gazowana,

konsystencja - płynna,

barwa - bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń,

smak i zapach - bezwonna i bez obcych posmaków,

woda pochodząca z udokumentowanych zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym, izolowanym nakładem geologicznym chroniącym zasób od zanieczyszczeń, ze stale monitorowanych ujęć,

opakowania jednostkowe - butelki z tworzyw sztucznych nie wchodzących w reakcję ze związkami mineralnymi rozpuszczonymi w wodzie i posiadające atest o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, itp.,

zanieczyszczenia mechaniczne,

zawartość środków bakteriostatycznych lub stosowanie wszelkich innych zabiegów mogących zmienić własną mikroflorę naturalnej wody mineralnej,

objawy psucia, zmętnienie, barwa inna niż bezbarwny, klarowny przeźroczysty płyn,

uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność,

obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,

opakowania jednostkowe odkształcone, bez etykiety.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - butelki z tworzywa sztucznego typu PET od 0,5 l - 1,0 l.

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

opakowanie transportowe - ostreczowana europaleta,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 9 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 107 - Ziele angielskie***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie ziela angielskiego (Pimenta diolican), przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,

smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak tolerancji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność bakterii salmonelli i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 15g,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 108 - Zupa cebulowa***

Zupa cebulowa KNORR

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymywany z cebula suszona i cebula prażona mielona (47,5%), skrobia ziemniaczana, sól, zasmażka (mąka pszenna, tłuszcz roślinny), tłuszcz roślinny, substancje wzmacniające smak i zapach: glutaminian sodu, inozynian disodowy, guanylan disodowy; ekstrakty drożdżowe suszone, marchew suszona, aromaty, cukier, przyprawy: natka pietruszki, pieprz, kolendra, kminek; barwnik identyczny z naturalnym: karmel amoniakalny; regulator kwasowości: kwas cytrynowy

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - tuba plastikowa z wieczkiem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 630 g

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 109 - Żelatyna spożywcza***

Żelatyna spożywcza wieprzowa.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

skład - żelatyna spożywcza E-441,

struktura i konsystencja - sypka,

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,

smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy,

- zanieczyszczenia mechaniczne,

- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

- obecność bakterii salmonelli i z grupy coli,

- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 50 g,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

***Poz. 110 - Żurawina***

**Wymagania klasyfikacyjne**:

Struktura i konsystencja - zwarta, pojedyncze cząstki nie przyklejające się do siebie.

Barwa naturalna, czerwona.

Smak i zapach - charakterystyczny dla żurawiny.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,

zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia,

brak oznakowania opakowania, jego uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe min. 150 g,

opakowanie zbiorcze - karton,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz.111 – Makaron ryżowy***

Makaron ryżowy Wstążka TAO TAO 200g

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymany z mąki ryżowej i wody. Nie zawiera konserwantów, dodatków chemicznych, ani sztucznych barwników.

Barwa- biała

wartość energetyczna na 100 g nie mniejsza niż 357,00 kcal.,

smak i zapach - charakterystyczny dla makaronu.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 200 g,

opakowanie zbiorcze - pudła kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 12 miesięcy.

***Poz. 112 – Ryż do risotto***

Arborio - ryż do risotto.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Arborio to ryż o dużych i perłowych ziarnach

struktura i konsystencja - sypka, ziarnista bez grudek,

barwa - perłowa,

wilgotność nie większa niż 15,3 %,

smak i zapach - charakterystyczny dla ryżu,

opakowanie jednostkowe - ryż należy pakować w worki foliowe.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – folia termozgrzewna zapakowana w karton, min. 400 g - max. 1 kg

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

# Załącznik Nr 1.2

**Opis przedmiotu zamówienia**

**dla zadania nr 2**

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa słodyczy dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
2. **Przedmiotem zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa słodyczy dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
3. **Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15842000-2 Czekolada i wyroby cukiernicze, 15312310-4 Chipsy ziemniaczane z dodatkiem substancji smakowych;
4. **Termin realizacji zamówienia:** od dnia podpisania umowy do dnia 16.04.2021 r., w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem o którym mowa powyżej.

Gotowość realizacji dostaw:

1. **Gotowość realizacji dostaw:** min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00 ÷ 10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie pisemnej (przesłanego faksem lub mailem). /jeśli dotyczy/ Dostawy w soboty w godz. 8.00 ÷ 10.00.
2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie zamawiającego dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid.
3. Dostawa przedmiotu zamówienia do Szkoły Aspirantów PSP w Krakowie, os. Zgody 18 loco magazyn, na koszt i ryzyko wykonawcy.
4. Podane ilości przedmiotu zamówienia stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie roku 2019. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
5. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 70% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 70% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn.
6. **Przedmiot zamówienia:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1 | Baton czekoladowy 3 Bit | szt. | 1500 |
| 2 | Baton czekoladowy Grześki | szt. | 2000 |
| 3 | Baton czekoladowy KitKat | szt. | 2000 |
| 4 | Baton czekoladowy Knoppers | szt. | 2000 |
| 5 | Baton czekoladowy Maxer XXL lub Prince Polo | szt. | 2000 |
| 6 | Baton czekoladowy Snickers | szt. | 1500 |
| 7 | Chipsy ziemniaczane | szt. | 400 |
| 8 | Ciastka Pasja | kg | 50 |
| 9 | Ciastka koktajlowe | kg | 50 |
| 10 | Ciastka koktajlowe mafijne | kg | 100 |
| 11 | Rurki z nadzieniem | kg | 50 |
| 12 | Pierniczki w czekoladzie | kg | 50 |
| 13 | Cukierki czekoladowe | kg | 90 |
| 14 | Czekolada | szt. | 8000 |
| 15 | Delicje szampańskie | op. | 400 |
| 16 | Ciasteczka kruche | kg | 40 |
| 17 | Ciasteczka Pychotki | kg | 50 |

Uwaga. Tam gdzie zamawiający wskazał pochodzenie /marka, znak towarowy, producent, dostawca itp./ zamawiający dopuszcza oferowanie produktu równoważnego pod warunkiem, że zapewnia on parametry nie gorsze od założonych w SIWZ. Jeżeli wykonawca zamierza złożyć ofertę równoważną, jest wówczas zobowiązany wykazać zamawiającemu na piśmie, że proponowany przez niego produkt nie jest gorszej jakości niż wymieniony przez zamawiającego, w tym celu wykonawca winien dokonać pisemnego porównania parametrów (waga, skład, itp.) obu produktów. Porównanie należy dokonać w taki sposób, aby zamawiający bez żadnej wątpliwości i w sposób jednoznaczny mógł stwierdzić równoważność proponowanego przez wykonawcę produktu.

**Charakterystyka przedmiotu zamówienia:**

***Poz. 1 - Baton czekoladowy 3 Bit***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wyrób cukierniczy o strukturze i konsystencji jednolitej, zwartej, twardej, łamliwej.

Barwa naturalna, ciemnobrązowa pokrywy czekoladowej.

Powierzchnia pokrywy - z połyskiem, bez plam, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odciśniętym wzorem formy cukierniczej.

Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej.

Kształt regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, batonik całkowicie oblany polewą czekoladową,

Opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać batoniki.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia.

Zaniżona zawartość kuwertury, zasinienie.

Obecność bakterii salmonelli.

Brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - pakowane jednostkowo min 41 g.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe mieszczące 40 sztuk.

Oznakowanie powinno zawierać:

* + 1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
    2. nazwę produktu,
    3. masę netto produktu,
    4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
    5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia do odbiorcy.

***Poz. 2 - Baton czekoladowy Grześki***

**Baton czekoladowy Grześki - różne smaki**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wyrób cukierniczy o strukturze i konsystencji jednolitej, zwartej, twardej, łamliwej.

Barwa naturalna, ciemnobrązowa pokrywy czekoladowej.

Powierzchnia pokrywy z połyskiem, bez plam, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odciśniętym wzorem formy cukierniczej.

Smak i zapach - charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej.

Kształt - regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań. Batonik całkowicie oblany polewą czekoladową.

Opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać batoniki.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia.

Zaniżona zawartość kuwertury.

Obecność bakterii salmonelli.

Brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - pakowane jednostkowo min 39 g.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe

Oznakowanie powinno zawierać:

* + 1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
    2. nazwę produktu,
    3. masę netto produktu,
    4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
    5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia do odbiorcy.

***Poz. 3 - Baton czekoladowy KitKat***

**Wymagania klasyfikacyjne**

Wyrób cukierniczy.

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, twarda, łamliwa.

Barwa naturalna, ciemnobrązowa pokrywy czekoladowej.

Powierzchnia pokrywy - z połyskiem, bez plam, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odciśniętym wzorem formy cukierniczej.

Smak i zapach - charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej.

Kształt - regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, batonik całkowicie oblany polewą czekoladową.

Opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać batoniki.

**Cechy dyskwalifikujące**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia. Zaniżona zawartość kuwertury, zasinienie. Obecność bakterii salmonelli.

Brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - pakowane jednostkowo min 40 g.

Oznakowanie powinno zawierać:

* + 1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
    2. nazwę produktu,
    3. masę netto produktu,
    4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
    5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania**

Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia do odbiorcy.

***Poz. 4 - Baton czekoladowy Knoppers***

**Wymagania klasyfikacyjne**

Wyrób cukierniczy.

Struktura i konsystencja – chrupiący wafelek wypieczony w 1/3 z mąki pełnoziarnistej, wypełniony kremem mlecznym i nugatowym z dodatkiem orzechów laskowych.

Powierzchnia pokrywy - bez plam, zadrapań, pęknięć.

Smak i zapach - charakterystyczny dla w/w wyrobu.

Kształt - regularny, przypominający kwadrat, bez nadłamań, batonik całkowicie oblany polewą czekoladową.

Opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać batoniki.

**Cechy dyskwalifikujące**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia. Zaniżona zawartość kuwertury, zasinienie. Obecność bakterii salmonelli.

Brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - pakowane jednostkowo min 25 g.

Oznakowanie powinno zawierać:

* + 1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
    2. nazwę produktu,
    3. masę netto produktu,
    4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
    5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia do odbiorcy.

***Poz. 5 - Baton czekoladowy Maxer XXL lub Prince Polo***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wyrób cukierniczy.

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, twarda, łamliwa.

Barwa naturalna, ciemnobrązowa pokrywy czekoladowej.

Powierzchnia pokrywy - z połyskiem, bez plam, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odciśniętym wzorem formy cukierniczej.

Smak i zapach - charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej.

Kształt - regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, batonik całkowicie oblany polewą czekoladową.

Opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać batoniki.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne.

Rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość kuwertury, zasinienie.

Obecność bakterii salmonelli.

Brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - pakowane jednostkowo min 51 g.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

* + 1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
    2. nazwę produktu,
    3. masę netto produktu,
    4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
    5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia do odbiorcy.

***Poz. 6 - Baton czekoladowy Snickers***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wyrób cukierniczy.

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, twarda, łamliwa.

Barwa naturalna, ciemnobrązowa pokrywy czekoladowej.

Powierzchnia pokrywy - z połyskiem, bez plam, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odciśniętym wzorem formy cukierniczej.

Smak i zapach - charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej.

Kształt - regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, batonik całkowicie oblany polewą czekoladową.

Opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać batoniki.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia. Zaniżona zawartość kuwertury, zasinienie. Obecność bakterii salmonelli.

Brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - pakowane jednostkowo min 51 g.

Oznakowanie powinno zawierać:

* + 1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
    2. nazwę produktu,
    3. masę netto produktu,
    4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
    5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia do odbiorcy.

***Poz. 7 - Chipsy ziemniaczane***

**Chipsy ziemniaczane typu lays - różne smaki**

**Wymagania klasyfikacyjne**

Kształt - różne formy.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla chipsów.

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Cechy dyskwalifikujące**

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

**Opakowanie:**

Opakowanie jednostkowe torba foliowa

Masa netto: min 50 g.

***Poz. 8 - Ciastka Pasja***

**Ciastka Pasja - różne smaki typu dr. Gerard**

**Wymagania klasyfikacyjne**

Produkt – okrągły wafelek z odpowiednią masą(kokos, adwokat, wiśnia) w czekoladzie

Kształt - okrągły

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla rodzaju ciastek.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, niespójne (krem + ciasto)

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy. Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

**Opakowanie:**

Opakowanie jednostkowe - forma plastikowa. Opakowanie zbiorcze - torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Masa netto: do 1000 g.

***Poz. 9 - Ciastka koktajlowe***

**Ciastka koktajlowe Maltikeks typu dr. Gerard**

**Wymagania klasyfikacyjne**

Produkt otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego.

Kształt – kuleczki kruche oblane czekoladą.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciastek w czekoladzie.

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Cechy dyskwalifikujące**

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny.

Zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, niespójne (krem + ciasto).

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe - forma plastikowa. Opakowanie zbiorcze - torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Masa netto: 1000 g.

***Poz. 10 - Ciastka koktajlowe mafijne***

**Ciastka mafijne typu dr. Gerard**

**Wymagania klasyfikacyjne**

Produkt - otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego.

Kształt – prostokątne herbatniki 3 szt./ciastko przełożone różnymi typami mas.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciastek.

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Cechy dyskwalifikujące**

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny.

Zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, niespójne (krem + ciasto).

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe - forma plastikowa. Opakowanie zbiorcze - torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Masa netto: do 900 g.

***Poz. 11 - Rurki z nadzieniem***

**Rurki z nadzieniem typu dr. Gerard**

**Wymagania klasyfikacyjne**

Produkt otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego.

Kształt – rurki z różnego typu nadzieniem(orzechowym, mlecznym, kakaowym, kokosowym, zebra).

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciastek.

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Cechy dyskwalifikujące**

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny.

Zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, niespójne (krem + ciasto).

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe - forma plastikowa. Opakowanie zbiorcze - torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Masa netto: do 160 g.

***Poz. 12 - Pierniczki w czekoladzie***

**Pierniczki w czekoladzie typu dr. Gerard**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt - otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego.

Kształt – serduszko czekoladowe z nadzieniem(różne smaki).

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla pierników.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy: gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny.

Zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - forma plastikowa.

Opakowanie zbiorcze - torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Masa netto: 700 g.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia do odbiorcy.

Odbiorca określa smak i ilość dostarczonych szt. danego smaku.

***Poz.13 - Cukierki czekoladowe***

**TYPU: MICHAŁKI, TIKITAKI, MALAGA, KASZTANKI, MIESZANKA KRAKOWSKA, TRUFLE**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt - czekoladowy z nadzieniem różne smaki.

Kształt - różne formy.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla danego rodzaju cukierków.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - forma plastikowa.

Opakowanie zbiorcze - torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Masa netto: 1000 g.

Oznakowanie powinno zawierać:

* + 1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
    2. nazwę produktu,
    3. masę netto produktu,
    4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
    5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia do odbiorcy.

Odbiorca określa smak i ilość dostarczonych szt. danego smaku.

***Poz. 14 - Czekolada***

**Czekolada mleczna - Alpen Gold - różne rodzaje**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób.

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, twarda, łamliwa.

Barwa naturalna, brązowa, jednolita w całej masie. Przełom matowy niejednolity, w przypadku czekolady orzechowej z wyraźnymi kawałkami orzechów.

Smak i zapach - charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, z dodatkiem orzechów lub masy smakowej.

Kształt - regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odciśniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej lub nierównej z wypukłościami spowodowanymi użytymi do produkcji orzechami.

Czekolada formowana w tabliczki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość.

Zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia.

Zaniżona zawartość tłuszczu, wyrób czekolado podobny.

Obecność bakterii salmonelli.

Brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - tabliczka min. 80 g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną.

Opakowanie zbiorcze - kartonik 10 - 12 szt.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
2. nazwę produktu,
3. masę netto produktu,
4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia do odbiorcy.

Odbiorca określa smak i ilość dostarczonych szt. danego smaku.

***Poz. 15 - Delicje szampańskie***

**Delicje szampańskie - Wedel**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt - otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego.

Kształt - okrągły.

Smak - malinowe, pomarańczowe, wiśniowe, jagodowe.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny.

Zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

**Opakowanie:**

Opakowanie jednostkowe - forma plastikowa. Opakowanie zbiorcze - torebka polietylenowa spawana z samo zamknięciem. (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Masa netto: 147g /10 szt.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - forma plastikowa. Masa netto: 147 g.

Opakowanie zbiorcze - torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Oznakowanie powinno zawierać:

* 1. nazwę dostawcy - producenta, adres,
  2. nazwę produktu,
  3. masę netto produktu,
  4. datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
  5. warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia do odbiorcy.

Odbiorca określa smak i ilość dostarczonych szt. danego smaku.

***Poz. 16 - Ciasteczka kruche***

**Ciasteczka kruche typu dr. Gerard**

**Wymagania klasyfikacyjne**

Produkt - otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego.

Kształt - różne formy i smaki dostępne u producenta.

Smak i zapach - aromatyczny, swoisty dla tego rodzaju ciastek.

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Cechy dyskwalifikujące**

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny.

Zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, niespójne (krem + ciasto).

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - forma plastikowa. Opakowanie zbiorcze - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Masa netto: 1100g.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

1. Nazwę dostawcy - producenta, adres
2. Nazwę produktu
3. Masę netto produktu
4. Datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do…miesiąc, rok)

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia do zamawiającego.

***Poz. 17 - Ciasteczka Pychotki***

**Ciasteczka pychotki typu dr. Greard**

**Wymagania klasyfikacyjne**

Produkt otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego.

Kształt – podłużny biszkopt z nadzieniem różnym w polewie kakaowej.

Smak i zapach - aromatyczny, swoisty dla tego rodzaju ciastek /różne smaki: różne owocowe.

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, niespójne (krem + ciasto).

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - forma plastikowa. Opakowanie zbiorcze - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Masa netto: 1000 g.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

1. Nazwę dostawcy - producenta, adres
2. Nazwę produktu
3. Masę netto produktu
4. Datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do…miesiąc, rok)

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia do zamawiającego.

# Załącznik Nr 1.3

**Opis przedmiotu zamówienia**

**dla zadania nr 3**

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa ryb dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
2. **Przedmiotem zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa ryb dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
3. **Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb;
4. **Termin realizacji zamówienia:** od dnia podpisania umowy do dnia 16.04.2021 r., w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem o którym mowa powyżej.

Gotowość realizacji dostaw:

1. **Gotowość realizacji dostaw:** min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00 ÷ 10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie pisemnej (przesłanego faksem lub mailem). /jeśli dotyczy/ Dostawy w soboty w godz. 8.00 ÷ 10.00.
2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie zamawiającego dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid.
3. Dostawa przedmiotu zamówienia do Szkoły Aspirantów PSP w Krakowie, os. Zgody 18 loco magazyn, na koszt i ryzyko wykonawcy.
4. Podane ilości przedmiotu zamówienia stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie roku 2019. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
5. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 70% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 70% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn.
6. **Przedmiot zamówienia:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1 | Dorsz mrożony | kg | 650 |
| 2 | Filet z łososia mrożony | kg | 100 |
| 3 | Karp żywy Królewski | kg | 100 |
| 4 | Łosoś wędzony | kg | 15 |
| 5 | Makrela wędzona | kg | 250 |
| 6 | Mintaj mrożony | kg | 150 |
| 7 | Morszczuk mrożony | kg | 100 |
| 8 | Panga mrożona | kg | 50 |
| 9 | Miruna filet b/s | kg | 400 |
| 10 | Sola mrożona | kg | 200 |
| 11 | Śledź solony | kg | 200 |
| 12 | Tilapia | kg | 100 |
| 13 | Sandacz | kg | 100 |
| 14 | Halibut | kg | 100 |
| 15 | Polędwica z tuńczyka | kg | 100 |

**Charakterystyka przedmiotu zamówienia:**

***Poz. 1 - Dorsz mrożony***

**Asortyment:**

Dorsz mrożony SZATERPAK TAFLE, filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 20%, (max ilość glazury 20%).

Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna.

Filety wielkości min. 150 g, max 170 g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Filety częściowo lub w całości rozmrożone, z uszkodzoną glazurą ochronną.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy.**

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych min. 5, max 20 kg.

Oznakowanie kartonu powinno zawierać:

* 1. nazwę dostawcy – producenta, adres
  2. nazwę produktu
  3. masę netto produktu
  4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
  5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 2 - Filet z łososia mrożony***

**Asortyment:**

Filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10%, (max ilość glazury 10%).

Barwa mięsa - tkanka mięsna jasno różowa.

Filety ze skórą całe.

Filety wielkości min. 1400 g, max 2000 g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Filety częściowo lub w całości rozmrożone.

Filety z uszkodzoną glazurą ochronną.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych min. 5 max. 20 kg.

Oznakowanie kartonu powinno zawierać:

* 1. nazwę dostawcy – producenta, adres
  2. nazwę produktu
  3. masę netto produktu
  4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
  5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 3 - Karp żywy Królewski***

**Asortyment:**

Ryby żywe o wadze min.1,5 kg, max. 2,2 kg.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Ilość łusek na rybie do 10% powierzchni.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Okaleczenia i krwawe przebarwienia na rybach, pasożyty, ryby martwe.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy powinno zawierać:**

* 1. nazwę dostawcy – producenta, adres
  2. nazwę produktu
  3. masę netto produktu
  4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
  5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 4 - Łosoś wędzony***

**Asortyment:**

Łosoś wędzony tuszki kl. I, bez głowy o wadze min. 500g, max. 1500g.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce zapachy.

Uszkodzenia ryb przez szkodniki.

Naloty obce typu: pleśnie, grzyby, itp.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych,

oznakowanie kartonu powinno zawierać:

* 1. nazwę dostawcy – producenta, adres
  2. nazwę produktu
  3. masę netto produktu
  4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
  5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 5 - Makrela wędzona***

**Asortyment:**

Makrela wędzona tuszki kl. I, bez głowy o wadze min. 190 g, max. 300 g.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce zapachy.

Uszkodzenia ryb przez szkodniki.

Naloty obce typu: pleśnie, grzyby, itp.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych,

oznakowanie kartonu powinno zawierać:

* + - 1. nazwę dostawcy – producenta, adres
      2. nazwę produktu
      3. masę netto produktu
      4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
      5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 6 - Mintaj mrożony***

**Asortyment:**

Mintaj mrożony filet b/s, kl. I - filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 20%, (max ilość glazury 20%).

Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna.

Filety wielkości min. 140 g, max. 180 g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Filety częściowo lub w całości rozmrożone, z uszkodzoną glazurą ochronną.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych min. 5 kg, max. 20 kg.

Oznakowanie kartonu powinno zawierać:

* 1. nazwę dostawcy – producenta, adres
  2. nazwę produktu
  3. masę netto produktu
  4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
  5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 7 - Morszczuk mrożony***

**Asortyment:**

Morszczuk mrożony SZATERPAK, filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 20%, (max ilość glazury 20%).

Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna.

Filety wielkości min. 150 g, max. 190 g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Filety częściowo lub w całości rozmrożone, z uszkodzoną glazurą ochronną.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy.**

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych min. 5, max. 20 kg.

Oznakowanie kartonu powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. masę netto produktu
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 8 - Panga mrożona***

**Asortyment:**

Panga mrożona SZATERPAK, filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 20%, (max ilość glazury 20%).

Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna.

Filety wielkości min. 130 g, max. 170 g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Filety częściowo lub w całości rozmrożone, z uszkodzoną glazurą ochronną.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych min. 5 kg, max. 20 kg.

Oznakowanie kartonu powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. masę netto produktu
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 9 - Miruna filet b/s***

**Miruna bez skóry schaterpack**

**Asortyment:**

Miruna b/s mrożona SZATERPAK, filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń o wadze min. 200 g, max. 330 g.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10%.

Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Filety częściowo lub w całości rozmrożone.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych

oznakowanie kartonu powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. masę netto produktu
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 10 - Sola mrożona***

**Asortyment:**

Sola mrożona – filet b/s kl. I, filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 20%, (max ilość glazury 20%).

Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna.

Filety wielkości min.150 g, max. 170 g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Filety częściowo lub w całości rozmrożone, z uszkodzoną glazurą ochronną.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy.**

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych min. 5, max. 20 kg.

Oznakowanie kartonu powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. masę netto produktu
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 11 - Śledź solony***

**Asortyment:**

Śledź solony kl. I, Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku.

Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna.

Filety wielkości min. 100 g, max. 130 g.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej.

Cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, o luźnej konsystencji, przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie: wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 2,5 kg, max. 5 kg.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. masę netto produktu
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Termin przydatności do spożycia min. 14 dni.

***Poz. 12 - Tilapia***

**Asortyment:**

Tilapia mrożona – filet b/s kl. I, filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 20%, (max ilość glazury 20%).

Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna.

Filety wielkości min.150 g, max. 170 g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Filety częściowo lub w całości rozmrożone, z uszkodzoną glazurą ochronną.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy.**

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych min.5 kg, max. 20 kg.

Oznakowanie kartonu powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. masę netto produktu
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 13 - Sandacz***

**Asortyment:**

Sandacz filet ze skórą kl. I, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 20%, (max ilość glazury 20%).

Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna.

Filety wielkości min.230 g, max. 300 g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Filety częściowo lub w całości rozmrożone, z uszkodzoną glazurą ochronną.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy.**

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych min.5 kg, max. 20 kg.

Oznakowanie kartonu powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. masę netto produktu
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 14 - Halibut***

**Asortyment:**

Halibut filet bez skóry kl. I, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 25%, (max ilość glazury 25%).

Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna.

Filety wielkości min.400 g, max. 600 g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Filety częściowo lub w całości rozmrożone, z uszkodzoną glazurą ochronną.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy.**

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych min.5 kg, max. 20 kg.

Oznakowanie kartonu powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. masę netto produktu
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 15 – Polędwica z tuńczyka***

**Asortyment:**

Filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Barwa mięsa - tkanka mięsna czerwona specyficzna dla filetów z Tuńczyka.

Filety bez skóry całe.

Filety wielkości min. 2000 g, max 4000 g każda zabezpieczona folią ochronną.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Filety częściowo lub w całości rozmrożone.

Filety pokryte w całości lub częściowo glazurą.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych min. 5 max. 25 kg.

Oznakowanie kartonu powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. masę netto produktu
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

# Załącznik Nr 1.4

**Opis przedmiotu zamówienia**

**dla zadania nr 4**

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
2. **Przedmiotem zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
3. **Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15331170-9 Warzywa mrożone;
4. **Termin realizacji zamówienia:** od dnia podpisania umowy do dnia 16.04.2021 r., w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem o którym mowa powyżej.

Gotowość realizacji dostaw:

1. **Gotowość realizacji dostaw:** min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00 ÷ 10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie pisemnej (przesłanego faksem lub mailem). /jeśli dotyczy/ Dostawy w soboty w godz. 8.00 ÷ 10.00.
2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie zamawiającego dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid.
3. Dostawa przedmiotu zamówienia do Szkoły Aspirantów PSP w Krakowie, os. Zgody 18 loco magazyn, na koszt i ryzyko wykonawcy.
4. Podane ilości przedmiotu zamówienia stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie roku 2019. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
5. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 70% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 70% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn.
6. **Przedmiot zamówienia:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1 | Brokuł mrożony | kg | 200 |
| 2 | Brukselka mrożona | kg | 200 |
| 3 | Bukiet kwiatowy jarzyn mrożony | kg | 150 |
| 4 | Czarna porzeczka mrożona | kg | 1800 |
| 5 | Fasola szparagowa cięta mrożona | kg | 250 |
| 6 | Frytki szybkie mrożone | kg | 200 |
| 7 | Groszek mrożony | kg | 200 |
| 8 | Grzyby mrożone borowik | kg | 250 |
| 9 | Jagoda mrożona | kg | 40 |
| 10 | Kalafior mrożony | kg | 350 |
| 11 | Malina mrożona | kg | 10 |
| 12 | Marchewka kostka mrożona | kg | 500 |
| 13 | Mieszanka kompotowa mrożona | kg | 100 |
| 14 | Mini marchewka mrożona | kg | 150 |
| 15 | Papryka czerwona mrożona | kg | 50 |
| 16 | Truskawka mrożona | kg | 260 |
| 17 | Wiśnia drylowana mrożona | kg | 400 |
| 18 | Zupa jarzynowa mrożona | kg | 500 |
| 19 | Kalafior romanesco mrożony | kg | 50 |
| 20 | Grzyby mrożone kurki | kg | 100 |
| 21 | Szparagi zielone mrożone | kg | 100 |
| 22 | Koperek zielony mrożony | kg | 50 |
| 23 | Natka pietruszki mrożona | kg | 50 |

**Charakterystyka przedmiotu zamówienia:**

***Poz. 1 - Brokuł mrożony***

**Wymagania minimalne**

Różyczki brokuł bez obecności liści wierzchnich, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy zielonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych smaków i zapachów.

Brokuł pakowany w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywo w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* różyczki uszkodzone mechanicznie (pogniecione)
* różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Opakowanie i oznakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 2 - Brukselka mrożona***

**Wymagania minimalne**

Główki brukselek bez obecności liści wierzchnich, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy zielonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych smaków i zapachów. Średnica główki od 2 cm do 3 cm.

Brukselka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywo w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* główki uszkodzone mechanicznie (pogniecione)
* główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Opakowanie i oznakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 3 - Bukiet kwiatowy jarzyn mrożony***

Mieszanka jarzynowa składająca się z trzech rodzajów warzyw: różyczki brokuł, kalafiora i kostki marchewki.

Wygląd – nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Mieszanka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 4 - Czarna porzeczka mrożona***

**Wymagania minimalne**

Bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, owoce bez szypułek. Bez obcych smaków i zapachów.

Porzeczka czarna pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zlepieńce stałe
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Opakowanie i oznakowanie**

Opakowanie zbiorcze – folia, pudło kartonowe

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 5 - Fasola szparagowa cięta mrożona***

**Fasola szparagowa cięta (żółta, zielona)**

**Wymagania minimalne**

Fasola szparagowa - cała bez uszkodzeń mechanicznych, części zwarte.

Wygląd – strączka barwy zielonej do zielono kremowej oraz żółtej nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Fasolka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 6 - Frytki szybkie mrożone***

**Wymagania minimalne**

Frytki – całe paski bez uszkodzeń mechanicznych, części zwarte, o długości od 5 cm do 10 cm.

Wygląd – paski barwy żółtej nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Produkt gotowy do pieczenia w piekarniku bez użycia oleju.

Frytki pakowane w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 7 - Groszek mrożony***

**Wymagania minimalne**

Ziarna całe nieuszkodzone, barwy zielonej.Niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Groszek pakowany w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 8 - Grzyby mrożone borowik***

**Grzyby mrożone (borowik cały)**

**Wymagania minimalne**

Podgrzybki - całe bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte.

Wygląd – nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Podgrzybki pakowane w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania

**Inne wymagania**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 9 - Jagoda mrożona***

**Wymagania minimalne**

Średnica minimalna 0,5 cm, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy ciemno fioletowej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

Owoce bez szypułek, bez obcych smaków i zapachów.

Jagoda pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* główki uszkodzone mechanicznie
* zlepieńce stałe
* główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje:**

Nieznaczne wady kształtu, obecność małych jasnych plamek, mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 10 - Kalafior mrożony***

**Wymagania minimalne**

Różyczki kalafiora bez obecności liści wierzchnich, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy białej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych smaków i zapachów.

Kalafior pakowany w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywo w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* różyczki uszkodzone mechanicznie (pogniecione)
* różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Opakowanie i oznakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 11 - Malina mrożona***

**Wymagania minimalne**

Średnica minimalna 1 cm, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy czerwonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

Owoce bez szypułek, bez obcych smaków i zapachów.

Malina pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* główki uszkodzone mechanicznie
* zlepieńce stałe
* główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje:**

Nieznaczne wady kształtu, obecność małych jasnych plamek, mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 12 - Marchewka kostka mrożona***

**Wymagania minimalne**

Marchewka – kostki cięte.

Wygląd – barwy pomarańczowej, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Marchewka w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 13 - Mieszanka kompotowa mrożona***

**Wymagania minimalne**

Min. 5 różnych owoców bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, owoce bez szypułek, obcych smaków i zapachów.

Pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* główki uszkodzone mechanicznie
* zlepieńce stałe
* główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Opakowania**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 14 - Mini marchewka mrożona***

**Wymagania minimalne**

Marchewka – cała, długości od 2 cm do 6 cm.

Wygląd – barwy pomarańczowej, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Marchewka w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 15 - Papryka czerwona mrożona***

Papryka – kawałki cięte.

Wygląd – barwy czerwonej, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Papryka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 16 - Truskawka mrożona***

**Wymagania minimalne**

Średnica minimalna 2 cm, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy czerwonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Owoce bez szypułek, bez obcych smaków i zapachów.

Truskawka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* główki uszkodzone mechanicznie
* zlepieńce stałe
* główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje**

Nieznaczne wady kształtu, obecność małych jasnych plamek, mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości.

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 17 - Wiśnia drylowana mrożona***

**Wymagania minimalne**

Bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy bordowej lub ciemno czerwonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

Owoce bez szypułek, pestek, bez obcych smaków i zapachów.

Wiśnia pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* główki uszkodzone mechanicznie
* zlepieńce stałe
* główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje**

Nieznaczne wady kształtu, mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości.

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 18 - Zupa jarzynowa mrożona***

Mieszanka jarzynowa – min. 7 różnych jarzyn w opakowaniu, jarzyny cięte: kostka , plastry itp.

Wygląd – nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Mieszanka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 19 - Kalafior romanesco mrożony***

**Wymagania minimalne**

Różyczki kalafiora bez obecności liści wierzchnich, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy zielonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych smaków i zapachów.

Kalafior pakowany w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywo w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* różyczki uszkodzone mechanicznie (pogniecione)
* różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Opakowanie i oznakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 20 - Grzyby mrożone kurki***

**Wymagania minimalne**

Kurki- całe bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte.

Wygląd – nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Kurki pakowane w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 21 - Szparagi zielone mrożone***

**Wymagania minimalne**

Szparagi całe – całe bez uszkodzeń mechanicznych, części zwarte.

Wygląd –barwy zielonej nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Szparagi pakowane w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 22 – Koperek zielony mrożony***

Koperek – kawałki cięte od 1 do 5 mm.

**Wymagania minimalne**

Wygląd – barwy zielonej, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Koperek pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony
* Produkt zamrożony w jednej dużej bądź w kilku małych bryłach

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 23 – Natka pietruszki mrożona***

Natka pietruszki – kawałki cięte.

**Wymagania minimalne**

Wygląd – barwy zielonej, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Natka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony
* Produkt zamrożony w jednej dużej bądź w kilku małych bryłach

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

# Załącznik Nr 2

**OGÓLNE WARUNKI UMOWY**

**DLA ZADANIA NR 1, 2, 3 i 4;**

zawarta w dniu . .2020 r. pomiędzy:

Skarbem Państwa: ………………… - Komendantem Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej, 31-951 Kraków, os. Zgody 18, NIP 678-002-92-86, REGON 000173427 zwaną dalej zamawiającym,

a

- …………………………………, zamieszkały …………………………………………………………………………………,

/W zależności od podmiotu/ prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą/prowadzącym firmę: ............................................................., KRS/CEiDG: ………. NIP/PESEL: REGON ………….., zwanym dalej wykonawcą, w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.) zawiera się umowę o następującej treści:

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa …………………………………… dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, odpowiedniej jakości, wolnego od wad, kompletnego, zgodnego z wymaganymi atestami jakościowymi, normami - zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia /nr sprawy WK-I.2370.7.2020/ oraz ofertą wykonawcy z dnia . .2020 r. stanowiącymi integralną część niniejszej umowy.

**§ 2**

**Termin obowiązywania umowy**

1. Umowa zostaje zawarta od dnia . .2020 r. do dnia 16.04.2021 r., z tym zastrzeżeniem, że w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem o którym mowa powyżej.
2. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy sukcesywnie w dni robocze (poniedziałek – piątek), maksymalnie … razy w tygodniu, w godzinach od 800 do 1000 /jeśli dotyczy/ oraz dodatkowo w soboty w godzinach od 800 do 1000.
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia w partiach, w ilościach wynikających z zamówienia złożonego w formie ustnej lub pisemnej /przesłane faksem lub e‑mailem, na adres wykonawcy/. Zamówienia o których mowa powyżej będą przesyłane przez upoważnionego Zamawiającego najpóźniej do godz. 1400 dnia poprzedzającego dostawę.
4. Wszystkie dostawy przedmiotu umowy realizowane będą do siedziby zamawiającego tj.: Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków - loco magazyn, na koszt wykonawcy.
5. Wszelkie dokumenty dotyczące dostawy, wykonawca dostarczy zamawiającemu do jego siedziby tj.: Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków - sekretariat Komendanta Szkoły.

**§ 3**

**Cena i warunki płatności**

1. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 wynagrodzenie w wysokości brutto .......... zł. (słownie złotych: .................).
2. Zamawiający zapłaci wykonawcy należne wynagrodzenie za dostarczoną części przedmiotu umowy, po odbiorze ilościowo - jakościowym, w terminie 30 dni od daty dostarczenia faktury VAT, przelewem z konta zamawiającego na konto wykonawcy wskazane na fakturze.
3. Cena określona w ust. 1 zawiera wszelkie koszty i ryzyko, jakie poniesie wykonawca w związku z realizacją przedmiotu umowy, w tym koszty transportu (włącznie z wniesieniem na miejsce wskazane przez upoważnionego pracownika zamawiającego), opakowania i ubezpieczenia na czas transportu.
4. Ceny wyszczególnione w załączniku nr 1\* do umowy obowiązują w okresie realizacji umowy i nie podlegają podwyższeniu ani waloryzacji, przez cały okres trwania umowy.
5. Termin zapłaty należności uważany będzie za zachowany, jeżeli obciążenie rachunku bankowego zamawiającego nastąpi najpóźniej w ostatnim dniu płatności.
6. Pod rygorem nieważności w stosunku do Zamawiającego wierzytelności związane z realizacją niniejszej umowy nie mogą być przedmiotem obrotu wykonawcy z podmiotami trzecimi.
7. Płatnikiem wynagrodzenia w trakcie i po zakończeniu realizacji umowy będzie zamawiający tj. Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków, NIP 678-002-92-86, Regon 000173427, na którego wykonawca wystawi fakturę z tego tytułu.
8. Wyszczególnione w załączniku nr 1\* do umowy ilości przedmiotu zamówienia stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie roku 2017. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
9. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 70% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 70% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn oraz nie powoduje powstania obowiązku z tytułu nie wykonania umowy.

**§ 4**

**Realizacja przedmiotu umowy i postępowanie reklamacyjne**

1. Strony umowy postanawiają, że osobami odpowiedzialnymi /upoważnionymi/ za realizację przedmiotu umowy są:
   * w imieniu zamawiającego: …………………………………………………………………………………………,

tel.: ………………, fax. ………………, e-mail: ……………………………………………………………………;

* w imieniu wykonawcy: ………………………………………………………………………………………………,

tel.: ………………, fax. ………………… e-mail: …………………………………………………………………;

1. Wykonawca przy wykonywaniu umowy ponosi pełną odpowiedzialność za kompetentne, rzetelne i terminowe wykonanie zobowiązań umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się:
3. do udzielenia gwarancji na dostarczony przedmiot umowy;
4. do zapewnienia należytego wykonania przedmiotu umowy;
5. dostarczać partiami, stosownie do potrzeb zamawiającego przedmiot umowy;
6. dostarczać przedmiot umowy pierwszej jakości, fabrycznie nowe, wolne od wad, własnym transportem, na własny koszt i na własne ryzyko w miejsce wskazane w §2 ust. 4, w opakowaniach stosowanych typowo dla danego produktu przez producenta, zaopatrzonych w etykietę identyfikacyjną dany produkt i zabezpieczone gwarancją nienaruszenia opakowania, na opakowaniach zewnętrznych winno być logo producenta, nazwa (typ, symbol) materiału, numer katalogowy, opis zawartości oraz termin przydatności do spożycia;
7. dostarczać przedmiot umowy świeży, odpowiadający Polskim Normom jakościowym, w ilości odpowiadającej całości złożonego zamówienia;
8. do dostarczenia na żądanie dostawy dokument identyfikacyjny zawierający m.in.: nazwę producenta, kod sortowy, datę minimalnej trwałości, wielkość partii, klasę wagową, numer badania, opis samochodu dostarczającego dostawę (nazwa i nr. rejestracyjny);
9. do rozpatrzenia reklamacji przedmiotu umowy posiadającego wady i wymiany go na wolny od wad w terminie do 3 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji również telefonicznej.
10. Zamówienia każdej partii stanowiących przedmiot umowy będą składane według zapotrzebowania zamawiającego, każdorazowo w formie pisemnej i przesłane faksem lub e‑mailem na adres wykonawcy. Zamówienia o których mowa powyżej będą przesyłane przez upoważnionego Zamawiającego najpóźniej do godz. 1400 dnia poprzedzającego dostawę.
11. Wielkość dostarczenia każdej partii przedmiotu umowy wynikać będzie z jednostronnej dyspozycji osoby upoważnionej.
12. Zamawiający zobowiązany jest przy odbiorze towaru niezwłocznie, po otwarciu pojemników/opakowań, zbadać jakość towaru organoleptycznie.
13. W przypadku stwierdzenia, że dostarczony przedmiot umowy jest niezgodny z przedmiotem umowy lub/i niekompletny lub/i złej jakości lub/i posiada ślady zewnętrznego uszkodzenia zamawiający odmówi odbioru części lub całości dostawy, sporządzając protokół zawierający przyczyny odmowy odbioru (reklamację).
14. W przypadku innych zastrzeżeń zamawiającego, dotyczących dostarczonego przedmiotu umowy zamawiający wskaże w protokole odbioru przyczyny odmowy odbioru dostarczonego przedmiotu umowy wraz z określeniem dodatkowego terminu dostarczenia przedmiotu umowy, nowego, wolnego od wad.
15. W przypadku zgłoszenia reklamacji jakościowej wykonawca zobowiązany jest odebrać na własny koszt od zamawiającego wadliwy przedmiot umowy będący przedmiotem reklamacji i wymienić go na nowy, wolny od wad w ciągu 3 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji.
16. Jeżeli w przeciągu 3 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji jakościowej wykonawca nie wymieni towaru na wolnego od wad, zamawiający może dokonać zakupu reklamowanej ilości przedmiotu zamówienia od innego wykonawcy na koszt i ryzyko wykonawcy.
17. W przypadku braku realizacji zamówionej części przedmiotu zamówienia w termie określonym w §2 ust. 2 Zamawiający dokona zakupu reklamowanej ilości przedmiotu zamówienia od innego wykonawcy na koszt i ryzyko wykonawcy.
18. W przypadku określonym w ust. 10 i 11 Zamawiający obciąży wykonawcę różnicą wynikającą z ceny umownej, a ceny zakupu u innego Wykonawcy, oraz innymi kosztami np. transportu w tym również kosztem transportu własnego Zamawiającego.
19. Jeżeli badania organoleptyczne dostarczonego towaru, nasuwają uzasadnione przypuszczenia, że towar ma wady możliwe do ustalenia jedynie metodą laboratoryjną, zamawiający, zleci badanie jakości Państwowej Inspekcji Sanitarnej, lub innemu laboratorium uprawnionemu do przeprowadzenia takich badań.
20. O zleceniu i wykonaniu badań określonych w ust. 13 Zamawiający powiadomi wykonawcę przesyłając mu odpis wyników badań.
21. Wyniki ekspertyz oraz badań laboratoryjnych wiążą strony.
22. Koszty badań i ekspertyz ponosi wykonawca, jeżeli wykazane zostaną wady towaru.
23. Na każde żądanie zamawiającego, wykonawca obowiązany jest okazać:
    * 1. certyfikaty zgodności z Polską Normą w stosunku do wskazanego asortymentu,
      2. decyzję stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-sanitarnych koniecznych w zakresie prowadzonej działalności,
      3. zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
      4. decyzję w sprawie spełniania wymagań koniecznych do zapewnienia higieny do przewozów przedmiotu zamówienia oraz zapewnieniu właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów.
      5. dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid,
      6. dokumentację analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

**§ 5**

**Zmiany postanowień umowy**

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany istotnych postanowień zawartej umowy, w stosunku do treści oferty, w zakresie:
2. urzędowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT), jeżeli zmiana stawki podatku od towarów i usług (VAT) powodować będzie zwiększenie lub zmniejszenie należnego wynagrodzenia wykonawcy z umowy, (kosztów umowy po stronie wykonawcy), zamawiający dopuszcza zwiększenie lub zmniejszenie wynagrodzenia o kwotę równą różnicy w kwocie podatku naliczonego przez wykonawcę;
3. zmniejszenia przez zamawiającego realizacji części przedmiotu umowy, w takim przypadku wynagrodzenie wykonawcy zostanie pomniejszone o niezrealizowaną część umowy, przy czym zamawiający zapłaci wykonawcy za dotychczas dostarczony przedmiot umowy;
4. zmiany producenta dostarczanego przedmiotu zamówienia na wniosek wykonawcy pod warunkiem, że oferowany asortyment będzie takiej samej lub lepszej jakości oraz w tej samej cenie, a wykonawca uzasadni konieczność dokonania takiej zmiany;
5. zmiany nazwy, adresu, formy organizacyjno - prawnej itp. którejkolwiek ze stron;
6. inne niekorzystne dla zamawiającego zmiany umowy dopuszczalne są tylko wówczas, jeżeli z powodu nadzwyczajnej zmiany stosunków spełnienie dostaw przez wykonawcę byłoby połączone z nadmiernymi trudnościami albo groziłoby mu rażącą stratą, czego nie przewidywał on przy zawarciu umowy; Dla skorzystania z uprawnień w tym przedmiocie wykonawca musi udowodnić;
7. sytuacji, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy i mających charakter zmian nieistotnych tj. nieodnoszących się do warunków, które gdyby zostały ujęte w ramach pierwotnej procedury udzielania zamówienia, umożliwiłyby dopuszczenie innej oferty niż ta, która została pierwotnie dopuszczona;
8. Strony umowy zobowiązane są na piśmie do informowania siebie nawzajem o wprowadzanych zmianach do umowy o których mowa w ust. 1, pod rygorem ich nieważności.
9. Zmiana umowy na wniosek wykonawcy wymaga wykazania okoliczności uprawniających do dokonania tej zmiany.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wyrażenia zgody na wprowadzenie zamian do umowy o których mowa w ust. 1.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy zmiany treści umowy wymagałyby zmiany treści oferty złożonej przez wykonawcę.
12. Zmiany umowy, o których mowa powyżej muszą być dokonywane zachowaniem przepisu art. 140 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.) stanowiącego, że umowa jest nieważna w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

**§ 6**

**Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

1. Wykonawca przed podpisaniem umowy wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5% całkowitej ceny ofertowej, co stanowi kwotę: ………… zł. (słownie: ……………).
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostało wniesione w formie ………………………… .
3. W trakcie realizacji umowy wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 148 ust. 1 Prawa zamówień publicznych. Zmiana formy zabezpieczenia musi być dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmiany jego wysokości.
4. Jeżeli forma zabezpieczenia o którym mowa w ust. 1 została wniesiona w formie innej niż pieniężna lub forma zabezpieczenia, o którym mowa w ust. 3 zostanie zmieniona na formę inną niż pieniężna to ważność dokumentu stanowiącego zabezpieczenie musi obowiązywać przez cały lub pozostały okres obowiązywania umowy powiększony (na czas wnoszenia roszczeń przez Zamawiającego) dodatkowo o 30 dni od dnia zakończenia realizacji umowy o którym mowa w §2 ust. 1.
5. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone zgodnie z zasadami określonymi w art. 151 ustawy - Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.).
6. Zamawiający jest uprawniony do skorzystania z kwoty zabezpieczenia należytego wykonania umowy, o którym mowa w pkt 1, w szczególności w przypadku, gdy wykonawca będąc zobowiązany do zapłaty kary umownej na podstawie umowy, nie zapłaci jej w terminie lub w ogóle odmówi jej zapłacenia.
7. /jeżeli dotyczy/ Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wniesione w pieniądzu zostanie zwrócone w terminie 30 dni od dnia wykonania całego zamówienia /wszystkich części zamówienia/ i uznania przez zamawiającego za należycie wykonane na konto wykonawcy …… .

**§ 7**

**Wypowiedzenie umowy**

* 1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy lub jej części nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w momencie zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
  2. Umowa może być rozwiązana przez zamawiającego w każdym czasie, bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku nienależytego wywiązywania się z umowy przez wykonawcę, powodującego utratę zaufania przez zamawiającego w stosunku do wykonawcy, a w szczególności z powodu:
     1. nieterminowego dostarczania przedmiotu umowy,
     2. złej jakości dostarczanego przedmiotu umowy,
     3. nie wywiązywania się z dostarczania zamawianych ilości.
  3. Rozwiązanie przez zamawiającego niniejszej umowy w przypadku nieprzestrzegania przez wykonawcę warunków umowy wymaga formy pisemnej oraz uzasadnienia - pod rygorem nieważności.
  4. Jeżeli dla jednej ze stron (zamawiającego/wykonawcy) kontynuowanie umowy stanie się nieopłacalne ma on prawo do wypowiedzenia umowy. W takiej sytuacji dotychczasowy wykonawca zobowiązuje się do dostarczania pełnego asortymentu przez dwa miesiące od dnia złożenia pisma zawierającego wypowiedzenie umowy lub jej rozwiązania bez zachowania okresu wypowiedzenia.
  5. Nie wywiązanie się przez wykonawcę z obowiązków określonych w pkt. 4 spowoduje uznanie przez zamawiającego, że umowa została rozwiązana z wyłącznej winy wykonawcy.

**§ 8**

**Kary umowne**

1. Strony ustalają, że naprawienie szkody wynikłej z nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy nastąpi przez zapłatę kary umownej.
2. Za nie wykonanie przedmiotu umowy lub jej części w zakresie poszczególnego zamówienia wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości 1,0% wartości całego przedmiotu zamówienia określonego w §3 ust. 1 lub w stosunku do wartości niezrealizowanej jego części.
3. Karę w takiej samej wysokości jak określona w ust. 2 wykonawca zapłaci za nie wymienienie towaru na wolny od wad w stosunku do terminu określonego w §2.
4. Z tytułu rozwiązania umowy z przyczyn, za które odpowiada wykonawca, w tym z jego wyłącznej winy, wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 5% wynagrodzenia umownego o którym mowa w §3 ust.1 .
5. Kary umowne ustalone w ust. 2 i 3 będą potrącane z należności wykonawcy.
6. Karę umowną, o której mowa w ust. 4, wykonawca zapłaci na podstawie noty obciążającej wystawionej przez zamawiającego.
7. W przypadku nie uregulowania należności przez wykonawcę, o której mowa w ust. 5 i 6, zamawiający pokryje roszczenia z zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
8. W przypadku, gdy wysokość poniesionej szkody przewyższa wysokość zastrzeżonych kar umownych zamawiającemu przysługuje roszczenie o odszkodowanie na zasadach ogólnych.
9. W razie opóźnienia w zapłacie przez zamawiającego należnego wykonawcy wynagrodzenia, wykonawca może żądać od zamawiającego odsetek w wysokości ustawowej.
10. Wykonawcy przysługuje prawo odmowy realizacji kolejnego zamówienia w przypadku zaległości płatniczych zamawiającego. Takie zachowanie wykonawcy nie będzie traktowane jako niewykonanie lub nienależyte wykonanie przez niego umowy.
11. Wykonawca ma prawo do żądania przedłużenia terminu realizacji części zamówienia, jeżeli niedotrzymanie pierwotnego terminu umownego nastąpi z powodu okoliczności, za które odpowiada zamawiający lub z powodu siły wyższej.
12. W przypadku odstąpienia przez zamawiającego od umowy w trybie o którym mowa w art. 145 ust. 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

**§ 9**

**ZGODA NA PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH**

* + - 1. Wykonawca wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Komendanta Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie z siedzibą os. Zgody 18, 31-951 Kraków - Administratora danych osobowych, zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).
      2. Wykonawcy przysługuje prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania.

Zamawiający informuje, iż celem zbierania danych jest zawarcie i realizacja umowy.

**§ 10**

**Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy, jak również wszelkie zawiadomienia, zapytania lub informacje odnoszące się lub wynikające z wykonania przedmiotu umowy, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mieć będą przepisy Kodeksu Cywilnego.
3. Ewentualne spory mogące wyniknąć na tle wykonania postanowień niniejszej umowy strony zgodnie z art. 46 KPC poddają rozstrzygnięciu właściwemu rzeczowo sądowi w Krakowie.
4. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, trzy egzemplarze dla zamawiającego oraz jeden egzemplarz dla wykonawcy.

*\*Załącznik nr 1 do niniejszej umowy stanowi wypełniony „Formularz ofertowy” oraz „Zestawienie asortymentowo – ilościowo – cenowe” sporządzone na podstawie załączników do SIWZ.*

**Załączniki:**

- Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

- Oferta wykonawcy z dnia . .2020 r.

**ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA:**

# Załącznik Nr 3

.....................................................

pieczęć wykonawcy .................................., dnia ........................

**- FORMULARZ OFERTOWY –**

**DLA ZADANIA NR ……………**

**Prosimy o podanie numeru/numerów zadań, na które wykonawca składa ofertę.**

**Wykonawca może złożyć ofertę na wybrane zadanie/zadania. Zamawiający dopuszcza złożenie formularza ofertowego z pominięciem zadań, na które wykonawca nie składa oferty.**

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego pn.: **„Dostawa artykułów spożywczych, słodyczy, ryb oraz mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie”** (nr sprawy WK‑I.2370.7.2020).

Pełna nazwa:

Adres:

Kod: Miejscowość:

Województwo:

Telefon: Fax:

E-mail: Internet http://

W zależności od podmiotu:

KRS / CEiDG\*: NIP / PESEL\*: REGON

Osobą upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z wpisem do centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej / wpisem do krajowego rejestru sądowego jest: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………

DLA ZADANIA NR 1 dotyczy/nie dotyczy (niepotrzebne skreślić)

Oferujemy dostawę artykułów spożywczych dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie zgodną z opisem przedmiotu zamówienia określonym w siwz oraz w załącznikach do oferty.

**Wartość brutto:** ....................... **słownie:** ..............................................................................

**Gotowość realizacji dostaw:** ……………… (wpisać: 2, 3, 4 lub 5) /min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00 ÷ 10.00/.

**Gotowość realizacji dostaw w soboty:** ……………………(wpisać TAK lub NIE)

......................................................................

/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

DLA ZADANIA NR 2 dotyczy/nie dotyczy (niepotrzebne skreślić)

Oferujemy dostawę słodyczy dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie zgodną z opisem przedmiotu zamówienia określonym w siwz oraz w załącznikach do oferty.

**Wartość brutto:** ....................... **słownie:** ..............................................................................

**Gotowość realizacji dostaw:** ……………… (wpisać: 2, 3, 4 lub 5) /min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00 ÷ 10.00/.

**Gotowość realizacji dostaw w soboty:** ……………………(wpisać TAK lub NIE)

......................................................................

/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

DLA ZADANIA NR 3 dotyczy/nie dotyczy (niepotrzebne skreślić)

Oferujemy dostawę ryb dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie zgodną z opisem przedmiotu zamówienia określonym w siwz oraz w załącznikach do oferty.

**Wartość brutto:** ....................... **słownie:** ..............................................................................

**Gotowość realizacji dostaw:** ……………… (wpisać: 2, 3, 4 lub 5) /min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00 ÷ 10.00/.

**Gotowość realizacji dostaw w soboty:** ……………………(wpisać TAK lub NIE)

......................................................................

/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

DLA ZADANIA NR 4 dotyczy/nie dotyczy (niepotrzebne skreślić)

Oferujemy dostawę mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie zgodną z opisem przedmiotu zamówienia określonym w siwz oraz w załącznikach do oferty.

**Wartość brutto:** ....................... **słownie:** ..............................................................................

**Gotowość realizacji dostaw:** ……………… (wpisać: 2, 3, 4 lub 5) /min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00 ÷ 10.00/.

**Gotowość realizacji dostaw w soboty:** ……………………(wpisać TAK lub NIE)

......................................................................

/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

**Oświadczenia wykonawcy:**

1. Oświadczam, że zapoznaliśmy się ze SIWZ i nie wnosimy zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje, potrzebne do właściwego wykonania zamówienia.
2. Oświadczam, że zamówienie wykonamy w terminach wskazanych w SIWZ.
3. Oświadczam, że zamówienie wykonamy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i normatywami.
4. Oświadczam, że przedmiot zamówienia spełnia wszelkie normy oraz posiada wszystkie prawem wymagane badania i certyfikaty.
5. Oświadczam, że zapoznaliśmy się z ogólnymi warunkami umowy i akceptujemy je w całości.
6. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w SIWZ.
7. Oświadczam, że spełniamy wszystkie warunki określone w SIWZ oraz złożyliśmy wszystkie wymagane dokumenty potwierdzające spełnienie tych warunków.
8. Oświadczam, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego.
9. Oświadczam, że w cenie oferty została uwzględniona nowa matryca stawek VAT, obowiązująca od dnia 01.04.2020 r.
10. Oświadczam, że w przypadku przyznania nam zamówienia zobowiązujemy się do podpisania umowy w siedzibie zamawiającego w terminie przez niego wyznaczonym oraz do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości wskazanej w SIWZ.
11. Oświadczam, iż akceptujemy warunki płatności określone przez zamawiającego w SIWZ.
12. Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Komendanta Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie z siedzibą os. Zgody 18, 31-951 Kraków - Administratora danych osobowych, zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).
13. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO /Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1)/ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu. Uwaga: W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (np. przez jego wykreślenie).
14. Oświadczam, że jesteśmy /właściwe zaznaczyć/:
    * + - mikroprzedsiębiorstwem /definiuje się jako przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 2 milionów euro lub całkowity bilans roczny nie przekracza 2 milionów euro/,
        - małym przedsiębiorstwem /definiuje się jako przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 10 milionów euro lub całkowity bilans roczny nie przekracza 10 milionów euro/,

* średnim przedsiębiorstwem /definiuje się jako przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 250 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 50 milionów euro lub całkowity bilans roczny nie przekracza 43 milionów euro/,
* dużym przedsiębiorstwem.

1. Oferta została złożona na .................. kolejno ponumerowanych i podpisanych (parafowanych) przez osoby upoważnione stronach.

................................................................................

/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

# Załącznik Nr 3.1

**Załącznik nr 3.1 „Zestawienie asortymentowo - ilościowo - cenowe”**

**w formacie programu Microsoft Excel w oddzielnym pliku dostępny na stronie internetowej zamawiającego:**

**https://sapsp.pl/index.php/pl\_pl/przetargi/przetargi2/1780-dostawa-artykulow-spozywczych-slodyczy-ryb-oraz-mrozonek-dla-szkoly-aspirantow-panstwowej-strazy-pozarnej-w-krakowie-3**

# Załącznik Nr 3.2

**Załącznik nr 3.2 „Zestawienie asortymentowo - ilościowo - cenowe”**

**w formacie programu Microsoft Excel w oddzielnym pliku dostępny na stronie internetowej zamawiającego:**

**https://sapsp.pl/index.php/pl\_pl/przetargi/przetargi2/1780-dostawa-artykulow-spozywczych-slodyczy-ryb-oraz-mrozonek-dla-szkoly-aspirantow-panstwowej-strazy-pozarnej-w-krakowie-3**

# Załącznik Nr 3.3

**Załącznik nr 3.3 „Zestawienie asortymentowo - ilościowo - cenowe”**

**w formacie programu Microsoft Excel w oddzielnym pliku dostępny na stronie internetowej zamawiającego:**

**https://sapsp.pl/index.php/pl\_pl/przetargi/przetargi2/1780-dostawa-artykulow-spozywczych-slodyczy-ryb-oraz-mrozonek-dla-szkoly-aspirantow-panstwowej-strazy-pozarnej-w-krakowie-3**

# Załącznik Nr 3.4

**Załącznik nr 3.4 „Zestawienie asortymentowo - ilościowo - cenowe”**

**w formacie programu Microsoft Excel w oddzielnym pliku dostępny na stronie internetowej zamawiającego:**

**https://sapsp.pl/index.php/pl\_pl/przetargi/przetargi2/1780-dostawa-artykulow-spozywczych-slodyczy-ryb-oraz-mrozonek-dla-szkoly-aspirantow-panstwowej-strazy-pozarnej-w-krakowie-3**

# Załącznik Nr 4

........................................................

/pieczęć wykonawcy/

.................................., dnia ........................

**Wykonawca:**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(pełna nazwa wykonawcy)*

……………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(adres Wykonawcy)*

……………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

**reprezentowany przez:**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**Oświadczenie wykonawcy**

**składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.**

**Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),**

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **„Dostawa artykułów spożywczych, słodyczy, ryb oraz mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie”** (nr sprawy WK-I.2370.7.2020), prowadzonego przez: Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie,oświadczam, co następuje:

**INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

................................................................................

/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

**INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW**:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia*,* **polegam / nie polegam\*** na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

……………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………, w następującym zakresie: ………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………… *(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).*

\* niepotrzebne skreślić

................................................................................

/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

................................................................................

/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

# Załącznik Nr 5

........................................................

/pieczęć wykonawcy/

.................................., dnia ........................

**Wykonawca:**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(pełna nazwa wykonawcy)*

……………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(adres Wykonawcy)*

……………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

**reprezentowany przez:**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**Oświadczenie wykonawcy**

**składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.**

**Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),**

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **„Dostawa artykułów spożywczych, słodyczy, ryb oraz mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie”** (nr sprawy WK-I.2370.7.2020), prowadzonego przez: Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie,oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

\* Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp.

\* Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. …………. ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: ……………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

\* niepotrzebne skreślić

................................................................................

/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA /jeżeli dotyczy/:**

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: …………………………………………………………………………………… *(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)* nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

................................................................................

/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA /jeżeli dotyczy/:**

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami: …………………………………………………………………………………………………………… *(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*, nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

...............................................................................

/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

................................................................................

/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

# Załącznik Nr 6

........................................................

/pieczęć wykonawcy/

**Uwaga:**

**Wykonawca, w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy, przekazuje zamawiającemu niniejsze oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.**

**O Ś W I A D C Z E N I E**

**o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego pn.: **„Dostawa artykułów spożywczych, słodyczy, ryb oraz mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie”.**

Nr sprawy WK-I.2370.7.2020

Przedkładam w trybie w trybie art. 24 ust. 11 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.), oświadczenie że:

Ja (imię i nazwisko):

reprezentujący wykonawcę /firmę/ (nazwa firmy):

\* Niniejszym oświadczam, że **nie należę** do grupy kapitałowej z innymi wykonawcami biorącymi udział w niniejszym postępowaniu, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych**.**

\* Niniejszym oświadczam, że **należę** do grupy kapitałowej z innymi wykonawcami biorącymi udział w niniejszym postępowaniu, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych, w której skład wchodzą niniejsze podmioty:

- …………………………………………………………………….

- …………………………………………………………………….

\* niepotrzebne skreślić

................................................................................

/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/