

## DZP.3320.44.21 – Opis przedmiotu zamówienia – formularze cenowe

## Zadanie 1

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa handlowa	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Min. termin przydatności do spożycia
1	Koncentrat pomidorowy 30%, opakowanie od 800 g do 1000 g			kg	900							
2	Groszek konserwowy opakowanie 400 g, puszka z samootwieraczem			kg	120							
3	Kukurydza konserwowa opakowanie 400 g, puszka z samootwieraczem			kg	160							
4	Fasola czerwona konserwowa opakowanie 400 g, puszka z samootwieraczem			kg	25							
5	Chrzan tarty, bez dodatków opakowanie od 250 g do 320 g			kg	100							
6	Barszcz czerwony koncentrat w płynie – wyprodukowany z zagęszczonego soku z buraków ćwikłowych, soli, przypraw aromatyczno -smakowych, bez środków konserwujących, opakowanie od 300 ml do 400 ml			litr	15							
7	Brzoskwinie konserwowe, połówki, opakowanie od 800 g do 900 g, puszka z samootwieraczem			kg	13							
8	Ananasy konserwowe, plastry opakowanie od 550 g do 700 g, puszka z samootwieraczem			kg	50							
9	Ogórki konserwowe całe, opakowanie od 860 g do 950 g			kg	70							
10	Papryka czerwona konserwowa ćwiartki, w łagodnej zalewie, opakowanie od 650 g do 850 g			kg	50							
11	Ciecierzycza (cieciorka) konserwowa, cała opakowanie 400 g, puszka z samootwieraczem			kg	4							
12	Oliwki drylowane czarne, opakowanie od 170 g do 250 g			kg	5							
13	Oliwki drylowane zielone, opakowanie od 170 g do 250 g			kg	5							
14	Musztarda stołowa, opakowanie od 500 g do 700 g			kg	20							
15	Musztarda francuska, sarepska <i>*Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego</i> , opakowanie od 170 do 200 g			kg	2							
16	Ketchup łagodny, bez konserwantów opakowanie od 900 g do 1000 g			kg	80							

17	Ocet spirytusowy 10%, opakowanie od 450 ml do 550 ml			litr	240							
18	Majonez dekoracyjny, zawierający minimum 6% żółtek jaj kurzych. Nie dopuszcza się produktów zawierających w swoim składzie soli wapniowo-disodowej EDTA (E385) opakowanie od 700 g do 800 g			kg	65							
19	Pomidory suszone w oleju, opakowanie od 150 g do 280 g			kg	20							
20	Sos sojowy naturalnie warzony zawierający w swoim składzie min. 34% nasion soi, bez dodatku glutamianu sodu lub innych substancji wzmacniających smak, bez konserwantów i sztucznych barwników opakowanie od 150 ml do 250 ml			litr	15							
21	Ocet jabłkowy uzyskany w procesie naturalnej fermentacji o 6% kwasowości, opakowanie od 400 ml do 550 ml			litr	15							
22	Ciasto francuskie w rulonie <i>**Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 14 dni</i> opakowanie od 275 g do 380 g			kg	5							
23	Naturalny ekstrakt wanilii, migdału, pomarańczy i cytryny, płynny. <i>*Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego</i> opakowanie butelka o pojemności od 30 do 35 ml			litr	1,5							
24	Krem do ciast i tortów o smaku Tiramisu opakowanie od 120 g do 150 g			kg	2							
25	Biszkopty okrągłe, opakowanie od 100 g do 120 g			kg	1,5							
26	Pieczyczo chrupkie kukurydziane lub kukurydziano - ryżowe, bez dodatków. Przeznaczone dla osób z nietolerancją glutenu, opakowanie od 80 g do 100 g			kg	2							
27	Wafle ryżowe, bez dodatków. Przeznaczone dla osób z nietolerancją glutenu, opakowanie od 100 g od 130 g			kg	2							
28	Groszek ptysiowy do zup, opakowanie od 60 g do 140 g			kg	4							
29	Passata pomidorowa, opakowanie od 250 g do 750 g			kg	20							

W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia, nie dotyczy pozycji 22.

## Zadanie 2

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa handlowa	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Min. termin przydatności do spożycia
1	Margaryna do ciast i mas kremowych o zawartości tłuszczu 80%, wartość energetyczna w 100 g produktu -			kg	1400							

	nie więcej niż 721 kcal, zawierająca witaminy A, D3, E, bez konserwantów, produkt o barwie jednolitej, bez oznak jełczenia opakowanie kostka 250g											
2	Olej uniwersalny, do smażenia, duszenia, z witaminą E, bez cholesterolu i konserwantów opakowanie od 900 ml do 1l			litr	600							
3	Olej uniwersalny, do smażenia, duszenia, z witaminą E, bez cholesterolu i konserwantów, opakowanie 3 l			litr	1000							
4	Frytura gastronomiczna w płynie, przeznaczona do wielokrotnego, głębokiego smażenia, wykonana z oleju rzepakowego opakowanie 5l			litr	40							
5	Oliwa z oliwek Extra Virgin uzyskana w 100% z oliwek opakowanie od 900 ml do 1000 ml			litr	5							
6	Oliwa z wyciżyn oliwnych opakowanie od 900 ml do 1000 ml			litr	20							
7	Olej sezamowy, opakowanie od 500 ml do 1000 ml			litr	5							

W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

### Zadanie 3

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa handlowa	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Min. termin przydatności do spożycia
1	Sos cezar, opakowanie od 300ml do 600 ml			litr	10							
2	Sos barbecue, opakowanie od 300 ml do 1000 ml			litr	5							

Sosy gotowe do użycia, pakowane w opakowania zamykane wieczkiem lub umożliwiające wyciskanie produktu. W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

### Zadanie 4

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa handlowa	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Min. termin przydatności do spożycia
1	Bitą śmietana w sprayu, opakowanie od 250 g do 750 g			kg	6							
2	Sos deserowy (o smaku truskawkowym, czekoladowym, toffie, malinowym, owoców leśnych do wyboru przez zamawiającego) - bez sztucznych barwników i polepszaczy smaku, opakowanie od 400 g do 1000 g			kg	6							

W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Wymagania dotyczące wszystkich zadań 1-4 :

- Opakowanie nieuszkodzone mechanicznie, bez wgnieceń, czyste,
- Produkty dostarczane w opakowaniach oryginalnych producenta.

Dostawca jest zobowiązany do:

- 1) dostarczenia (wraz z ofertą) szczegółowego wykazu składników użytych do produkcji oferowanego asortymentu z wyszczególnieniem alergenów. Wskazane alergeny muszą być zgodne z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 (dla każdej pozycji). W przypadku zaoferowania produktów więcej niż jednego producenta, Zamawiający wymaga dostarczenia składu asortymentowego produktów wszystkich oferowanych producentów,
- 2) podania (w ofercie): nazwy handlowej oferowanego produktu/produktów, producenta/producentów, wielkości oferowanego/oferowanych opakowań, deklarowanego terminu przydatności do spożycia liczonego od daty dostawy do odbiorcy,
- 3) dostarczenia oświadczenia (wraz z ofertą) o wdrożeniu i utrzymywaniu zasad systemu HACCP oraz przedstawienie dokumentu potwierdzającego na żądanie Zamawiającego,
- 4) dostarczane wyroby muszą posiadać opakowanie zawierające informacje zgodne z obowiązującymi przepisami prawa,
- 5) realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi,
- 6) realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem tj.
  - dostawa w terminie 2 dni roboczych od wpłynięcia pisemnego zlecenia
  - reklamacje ilościowe i jakościowe rozpatrywane w terminie 2 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji

**Zadanie 5**

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa handlowa	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Min. termin przydatności do spożycia
1	Dorsz atlantycki lub dorsz czarny – filet bez skóry, głęboko mrożony bezglazurowo (SHP) lub glazurowo z zawartością glazury do 5%, filety o wadze nie mniejszej niż 300 g. W momencie dostawy minimum 8 miesięcy przydatności do spożycia.			kg	2 000							
2	Okoń nilowy – filet bez skóry 100 %, głęboko mrożony bezglazurowo (SHP), filety o wadze od 300 do 500 g. W momencie dostawy minimum 8 miesięcy przydatności do spożycia.			kg	500							
3	Filety śledziowe solone, całe a'la matjas.			kg	400							

W momencie dostawy minimum 1 miesiąc przydatności do spożycia.												
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

- wygląd: brak oznak rozmrożenia, filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, niedopuszczalne mięso poszarpane i uszkodzone mechanicznie,
- zapach: po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny zapach gnilny (dotyczy pozycji 1 i 2),
- pakowane w opakowania zabezpieczające ryby przed obsychaniem,
- tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, sprężysta, nie rozpadająca się,
- brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych,
- Wykonawca wyłoniony w ramach prowadzonego postępowania jest zobowiązany do bezpłatnego użyczenia (na czas trwania umowy) zamrażarki skrzyniowej o pojemności użytkowej od 250 do 350 litrów.

## Zadanie 6

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa handlowa	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Min. termin przydatności do spożycia
1	Konserwa rybna – śledź filet w sosie pomidorowym (opakowanie od 170 g do 400 g). Waga ryby po odsączeniu minimum 57% wagi netto.			kg	80							
2	Konserwa rybna - filet z makreli w sosie pomidorowym (opakowanie od 170 g do 400 g). Waga ryby po odsączeniu minimum 57% wagi netto.			kg	80							
3	Konserwa rybna – śledź filet w oleju roślinnym (opakowanie od 170 g do 400 g). Waga ryby po odsączeniu minimum 57% wagi netto.			kg	100							
4	Konserwa rybna - filet z makreli w oleju roślinnym (opakowanie od 170 g do 400 g). Waga ryby po odsączeniu minimum 57% wagi netto.			kg	100							
5	Paprykarz szczeciński (opakowanie od 300g do 350g). Skład: rozdrobnione mięso ryby minimum 40%, ryż, koncentrat pomidorowy.			kg	50							
6	Tuńczyk kawałki w oleju (opakowanie od 170g do 200 g). Waga ryby po odsączeniu minimum 57% wagi netto.			kg	5							

- w momencie dostawy minimum 8 miesięcy przydatności do spożycia.

## Zadanie 7

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa handlowa	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Min. termin przydatności do spożycia
1	Brokuł różyczki			kg	300							
2	Bukiet warzyw kwiatowy Skład: kalafior, marchew, brokuł			kg	400							
3	Fasolka szparagowa zielona cięta			kg	850							
4	Fasolka szparagowa żółta cięta			kg	300							
5	Frytki karbowane			kg	60							
6	Groszek zielony			kg	70							
7	Kalafior różyczki			kg	1 500							
8	Koper natka krojona			kg	30							
9	Marchew kostka			kg	350							
10	Marchewka plastry faliste			kg	250							
11	Marchewka z groszkiem			kg	180							
12	Mieszanka kompotowa min.5 składnikowa (bez zawartości pestek)			kg	100							
13	Mieszanka warzyw Skład: marchew, fasola szparagowa żółta, fasola szparagowa zielona, kalafior, groszek zielony, por, kukurydza, papryka, pietruszka, seler.			kg	1 100							
14	Mieszanka warzyw typu barszcz ukraiński Skład: burak ćwikłowy, fasolka szparagowa, kapusta biała, marchew, pomidor, cebula, seler.			kg	120							
15	Natka pietruszki krojona			kg	35							
16	Papryka czerwona paski			kg	80							
17	Papryka mieszanka trójkolorowa paski			kg	20							
18	Pieczarki krojone w plastry			kg	80							
19	Szpinak mrożony rozdrobniony w formie brykietu			kg	1 500							
20	Warzywa na patelnię			kg	150							
21	Włoszczyzna krojona w paski			kg	50							

Opakowania od 2,50 do 5 kg. Artykuły głęboko mrożone.  
 Bez obcych posmaków, sypkie, nieobludzone, niezlepione, nieuszkodzone.  
 Po rozmrożeniu warzywa o barwie naturalnej dla danego warzywa, bez przebarwień.  
 W momencie dostawy minimum 4 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Wykonawca wyłoniony w ramach prowadzonego postępowania jest zobowiązany do bezpłatnego użyczenia (na czas trwania umowy) dwóch zamrażarek skrzyniowych o pojemności użytkowej od 250 do 350 litrów.

#### Zadanie 8

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa handlowa	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Min. termin przydatności do spożycia
1	Dynia mrożona, kostka, opakowania od 2,50 kg do 5 kg			kg	300							
2	Jagody, opakowania od 280 do 700 g			kg	5							
3	Mango kostka, opakowania od 280 g do 700 g			kg	5							
4	Truskawka, opakowania od 280 g do 700 g			kg	15							
5	Wiśnie drylowane, opakowania od 280 g do 700 g			kg	15							

Artykuły głęboko mrożone. Bez obcych posmaków, sypkie, nieobludzone, niezlepione, nieuszkodzone. Po rozmrożeniu warzywa o barwie naturalnej dla danego warzywa, bez przebarwień. W momencie dostawy minimum 4 miesiące terminu przydatności do spożycia.

#### Zadanie 9

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa handlowa	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Min. termin przydatności do spożycia
1	Kluski śląskie – kształt kulisty, bez nadmiernych zlepów i obludzenia. Po przyrządzeniu produkt nie rozpadający się o konsystencji miękkiej i sprężystej. Smak i zapach charakterystyczny dla klusek śląskich.			kg	700							
2	Knedle z nadzieniem śliwkowym – kształt kulisty, bez nadmiernych zlepów			kg	300							

	i oblodzenia. Po przyrządzeniu produkt nie rozpadający się o konsystencji miękkiej i sprężystej. Smak i zapach charakterystyczny dla knedli ze śliwkami.											
3	Pyzy z mięsem – kształt kulisty, bez nadmiernych zlepów i oblodzenia. Po przyrządzeniu produkt nie rozpadający się o konsystencji miękkiej i sprężystej. Smak i zapach charakterystyczny dla pyz z mięsem.			kg	400							

Opakowania od 2,50 do 5 kg . Artykuły głęboko mrożone.

Bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone.

W momencie dostawy minimum 4 miesiące terminu przydatności do spożycia.

#### Wymagania dotyczące zadań 5-9:

- opakowanie nieuszkodzone mechanicznie, bez wgnieceń, czyste,
- informacje umieszczone na opakowaniach muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa,
- produkty dostarczane w opakowaniach oryginalnych producenta.

#### Dostawca jest zobowiązany do:

- dostarczenia wraz z ofertą szczegółowego wykazu składników użytych do produkcji oferowanego asortymentu z wyszczególnieniem alergenów. Wskazane alergeny muszą być zgodne z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 (dla każdej pozycji). W przypadku zaoferowania produktów więcej niż jednego producenta, Zamawiający wymaga dostarczenia składu asortymentowego produktów wszystkich oferowanych producentów.
- podania (w ofercie) nazwy handlowej oferowanego produktu/produktów, producenta/producentów oraz wielkości oferowanego/oferowanych opakowań.
- dostarczenia razem z ofertą oświadczenia o wdrożeniu i utrzymywaniu zasad systemu HACCP.
- realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi.

#### Zadanie 10

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa handlowa	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Min. termin przydatności do spożycia
1	<b>Ćwiartka z kurczaka świeża</b> Noga cała kurczaka, obejmująca kość udową, piszczelowa i strzałkową wraz z otaczającymi je mięśniami, ze skórą, prawidłowo umięśniona, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez		kg	650							



	przekrwień, głębszych nacięć, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Waga 1 sztuki od 380 g do 420 g									
2	<b>Filet z kurczaka świeży</b> Mięso drobiowe, świeże, uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości i tłuszczu, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego. Waga jednego podwójnego fileta od 500 g do 700 g.	kg	5600							
3	<b>Kurczak świeży tuszka</b> Cały kurczak po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu, bez podrobów. Konsystencja jędrna, elastyczna. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez wystających złamań kości, przekrwień, głębszych nacięć, lekko wilgotna. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Waga 1 sztuki od 1,80 kg do 2,30 kg* <i>*Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na kurczaki o inne wadze.</i>	kg	7600							
4	<b>Pałka z kurczaka świeża</b> Pałka z kurczaka wraz z mięśniami i skórą, świeża. Uda powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Waga 1 sztuki od 130 g do 150 g	kg	1600							
5	<b>Skrzydółka z kurczaka świeże</b> Bez piór. Konsystencja jędrna i elastyczna. Powierzchnia lekko wilgotna czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych nacięć i resztek upierzenia. Barwa jasna. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.	kg	70							
6	<b>Filet z indyka świeży</b> Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych nacięć, lekko wilgotna. Barwa jasna. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Waga 1 sztuki od 800 g do 1 kg	kg	120							

### Wymagania mięsa drobiowego:

- klasa A, świeże, nie mrożone,
- mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi,
- konsystencja – jędrna, elastyczna,
- smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, bez oznak zepsucia,
- mięso zbadane i oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, na opakowaniu ma być naklejona etykieta z podaną nazwą, datą pakowania/produkcji, terminem przydatności do spożycia, wagą, nazwą dostawcy/producenta, nr partii, klasyfikacją oraz warunkami przechowywania,
- mięso dostarczane w pojemnikach z tworzywa i zabezpieczone folią spożywczą w celu przedłużenia jego świeżości, zabezpieczenie przed obsychaniem i zanieczyszczeniem,
- minimalny termin przydatności do spożycia dla mięsa drobiowego – 72 godziny od momentu dostawy,
- dostarczenia razem z ofertą oświadczenia o wdrożeniu i utrzymywaniu zasad systemu HACCP z jednoczesnym zobowiązaniem Wykonawcy, że przedstawi stosowne dokumenty na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym terminie,
- dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7:00 – 8:00, zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na dostawę we wtorek i czwartek.

#### Zadanie 11

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa handlowa	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Min. termin przydatności do spożycia
1	<b>Serca drobiowe: kurze, kaczę, gęsie, indycze</b> – rozcięte i umyte z pozostałości krwi			kg	15							
2	<b>Wątroba z kurczaka</b>			kg	270							
3	<b>Żołądek z kurczaka</b> – oczyszczone z pozostałości treści pokarmowych			kg	15							

#### Wymagania dla dostawcy podrobów drobiowych:

- klasa A, świeże, nie mrożone,
- podroby czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi,
- konsystencja – jędrna, elastyczna,
- smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla podrobów drobiowych, bez oznak zaparzenia i zepsucia,
- podroby zbadane i oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, na opakowaniu ma być naklejona etykieta z podaną nazwą, datą pakowania/produkcji, terminem przydatności do spożycia, wagą, nazwą dostawcy/producenta, nr partii, klasyfikacją oraz warunkami przechowywania,
- podroby drobiowe muszą być zapakowane w folię zgrzaną na obrzeżach w opakowaniach maksimum 2kg,
- minimalny termin przydatności do spożycia dla podrobów drobiowych – 48 godziny od momentu dostawy,
- dostarczenia razem z ofertą oświadczenia o wdrożeniu i utrzymywaniu zasad systemu HACCP z jednoczesnym zobowiązaniem Wykonawcy, że przedstawi stosowne dokumenty na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym terminie,

– dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7:00 – 8:00, zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na dostawę we wtorek i czwartek.