

Załącznik nr 2 do SIWZ**dla części I: Zakup i dostawy pieczywa i wyrobów cukierniczych dla Domu Pomocy Społecznej w Przatówku w roku 2021**

1) Dostarczane przez Wykonawcę produkty muszą spełniać następujące warunki:

- a) pieczywo i wyroby cukiernicze muszą być w I gatunku i nadawać się do spożycia przez okres minimum 3 dni od daty dostawy, nie będzie pozbawiony walorów smakowych i zapachowych
- b) muszą posiadać czytelną datę ważności w miejscu łatwo dostępnym,
- c) muszą odpowiadać obowiązującym wymaganiom jakościowym, o odpowiedniej gramaturze (określonej w formularzu asortymentowo-cenowym),
- d) w sytuacjach wyjątkowych, Wykonawca po wcześniejszym uzyskaniu zgody od Zamawiającego
- e) może dostarczać produkty w gramaturach odbiegających od gramatury określonej w formularzu
- f) asortymentowo – cenowym.

Wykonawca ma dostarczać produkty zgodnie z asortymentem przedstawionym poniżej:

L.p	Nazwa asortymentu	Jm	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy
1	Bułka grahamka 0,08 kg	szt	3000
2	Bułka kajzerka 0,06 kg	szt	4000
3	Bułka zwykła 0,10 kg	szt	8000
4	Bułka maślana 0,10 kg	szt	720
5	Bułka słodka, pączek 0,10 kg	szt	2000
6	Bułka tarta	kg	100
7	Ciastka na wagę	kg	100
8	Chleb graham 400g	szt	4300
9	Chleb zwykły krojony 0,60 kg	szt	8500
10	Rogale 0,10 kg	szt	700
11	Babka marmurkowa	kg	20
12	Murzynek	kg	30
13	Keks	kg	20
14	Placek biszkoptowy	kg	40
15	Sero-makowiec	kg	40
16	Babka czekoladowa	kg	20

2) Wymagania dotyczące dostaw:

- a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w asortymencie, ilościach i cenach określonych w złożonej ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do SIWZ do siedziby Zamawiającego. Faktyczna dostawa artykułów objętych zamówieniem zależna będzie od potrzeb Zamawiającego, a niewykorzystane liczby produktów będących przedmiotem zamówienia – w razie mniejszych potrzeb – nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego
- b) ilości zamawianych produktów podawane będą Wykonawcy faxem lub drogą e-mail w dni robocze z góry, z wyszczególnieniem ilości i asortymentu. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość stosowania zamówienia telefonicznego.
- c) Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy partiami po otrzymaniu zamówienia szczegółowego od Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do bezzwłocznego potwierdzenia otrzymanego zamówienia szczegółowego, a w przypadku niemożności realizacji dostawy w w/w terminie do bezzwłocznego potwierdzenia o takim stanie rzeczy wraz ze wskazaniem możliwego terminu wykonania

dostawy. Dostawy w godzinach od 6.00 – 7.30 mogą występować codziennie od poniedziałku do soboty z wyjątkiem niedziel i świąt.

- d) Wykonawca zabezpiecza i zapewnia transport artykułów do siedziby Zamawiającego na swój koszt i ryzyko
- e) możliwość reklamacji – gwarancja szybkiej wymiany zakwestionowanych produktów od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego
- f) środek transportu musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu produktów spożywczych (HACCP) - Zamawiający każdorazowo będzie kontrolował warunki w jakich przewożone są produkty, w razie stwierdzenia uchybień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odebrania ich.
- g) łatwy kontakt z Wykonawcą
- h) Zamawiający dopuszcza zmiany w ilości szacunkowej dotyczącej asortymentu
- i) Zamawiający informuje, że dopuszcza do stosowania inne nazwy tzw "Zamienniki". W przypadku stosowania innych nazw, Wykonawca jest zobowiązany załączyć do formularza oferty wykaz artykułów wobec, których Wykonawca stosuje inne nazwy niż Zamawiający (wg załączonego wzoru załącznik nr 1). Zastosowanie zmiany obowiązywać będą przez cały okres trwania umowy.
- j) Dokumentem potwierdzającym dostawę przedmiotu umowy jest dowód dostawy potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

**Załącznik nr 2 do SIWZ
dla część II - Zakup i dostawy produktów mleczarskich dla Domu Pomocy Społecznej w Przatówku
w roku 2021**

1) Dostarczane przez Wykonawcę produkty muszą spełniać następujące warunki:

- a) produkty mleczarskie muszą być w I gatunku, świeże, nie będą pozbawione walorów smakowych i zapachowych
- b) muszą posiadać czytelną datę ważności w miejscu łatwo dostępnym
- c) muszą odpowiadać obowiązującym wymaganiom jakościowym, o odpowiedniej gramaturze (określonej w formularzu asortymentowo-cenowym),
- d) w sytuacjach wyjątkowych, Wykonawca po wcześniejszym uzyskaniu zgody od Zamawiającego może dostarczać produkty mleczarskie w gramaturach odbiegających od gramatury określonej w formularzu asortymentowo – cenowym.

Wykonawca ma dostarczać produkty zgodnie z asortymentem przedstawionym poniżej:

L.p	Nazwa asortymentu	Wymagana gramatura opakowania	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy	Jm
1.	Jogurt naturalny typu greckiego	400g	700	szt
2.	Jogurt naturalny	150g	400	szt
3.	Jogurt owocowy	150g	2000	szt
4.	Kefir 1%	400g	200	szt
5.	Masło 82 % tłuszczu	200g - 250g	530	kg
6.	Masło roślinne kostka	250g	540	kg
7.	Maślanka naturalna	1 litr	160	szt
8.	Mleko 2%	opakowanie 10 litrów	700	szt
9.	Mleko 2%	opakowanie 1 litr	100	szt
10.	Serek homogenizowany smakowy	150g	1400	szt
11.	Serek homogenizowany naturalny	150g	250	szt
12.	Ser twarogowy półtłusty	200 - 250g	240	kg
13.	Ser twarogowy trzykrotnie mielony	pojemnik 1 kg	630	szt
14.	Serek wiejski ziarnisty	150g	1400	szt
15.	Ser żółty twardy wędzony	1kg	50	kg
16.	Ser żółty (Gouda, Edamski) lub równoważny	1kg	50	kg
17.	Śmietana 12%	400g	680	szt
18.	Śmietana 30%	500g	50	szt

2) Wymagania dotyczące dostaw:

- a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w asortymencie, ilościach i cenach określonych w złożonej ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do SIWZ do siedziby Zamawiającego. Faktyczna dostawa artykułów objętych zamówieniem zależna będzie od potrzeb Zamawiającego, a niewykorzystane liczby produktów będących przedmiotem zamówienia – w razie mniejszych potrzeb – nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego

- b) Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy partiami po otrzymaniu zamówienia szczegółowego od Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do bezzwłocznego potwierdzenia otrzymanego zamówienia szczegółowego, a w przypadku niemożności realizacji dostawy w w/w terminie do bezzwłocznego potwierdzenia o takim stanie rzeczy wraz ze wskazaniem możliwego terminu wykonania dostawy. Dostawy w godzinach od 7.00 – 13.00 mogą występować codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt.
- c) ilości zamawianych produktów podawane będą Wykonawcy faxem lub drogą mailową w dni robocze z góry, z wyszczególnieniem ilości i asortymentu. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość stosowania zamówienia telefonicznego.
- d) Wykonawca zabezpiecza i zapewnia transport artykułów do siedziby Zamawiającego na swój koszt i ryzyko
- e) dokumentem potwierdzającym dostawę przedmiotu umowy jest dowód dostawy potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego
- f) możliwość reklamacji – gwarancja szybkiej wymiany zakwestionowanych produktów od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego w ciągu.....
- g) środek transportu musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu produktów spożywczych (HACCP) - Zamawiający każdorazowo będzie kontrolował warunki w jakich przewożone są produkty, w razie stwierdzenia uchybień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odebrania ich.
- h) łatwy kontakt z Wykonawcą.
- i) Zamawiający dopuszcza zmiany w ilości szacunkowej dotyczącej asortymentu
- j) wykonawca gwarantuje, iż dostarczony przedmiot umowy będzie nadawał się do spożycia przez okres co najmniej $\frac{3}{4}$ terminu przydatności do spożycia określonego na produkcie, w chwili dostawy i nie będzie pozbawiony walorów smakowych i zapachowych
- k) Zamawiający dopuszcza produkt o innej gramaturze w ilości sztuk wynikającej z łącznej wagi wskazanej przez Zamawiającego na formularzu oferty pod warunkiem, że cenę należy przeliczyć stosownie do gramatury podanej na formularzu oferty tj. podać cenę za wagę wskazaną w formularzu.
- l) Zamawiający informuje, że dopuszcza do stosowania inne nazwy tzw. "Zamienniki". W przypadku stosowania innych nazw, oferent jest zobowiązany załączyć do formularza oferty wykaz nazw artykułów wobec, których Wykonawca stosuje inne nazwy niż Zamawiający (wg załącznika nr 1). Zastosowanie innych nazw nie zwalnia Wykonawcę od dostawy artykułów takiej samej lub lepszej jakości. Zastosowanie zmiany obowiązywać będą przez cały okres trwania umowy.

Załącznik nr 2 do SIWZ**dla część III - Zakup i dostawy mięsa i produktów mięsnych dla Domu Pomocy Społecznej w Przatówku w roku 2021**

1) Dostarczane przez Wykonawcę produkty muszą spełniać następujące warunki:

- a) mięso i produkty mięsne muszą być w I gatunku, świeże przy czym:
 - mięso powinno być świeże, bez wylewów krwawych, bez obcych zapachów, o naturalnej i charakterystycznej dla danego gatunku mięsa barwie, niemrożone,
 - drób o barwie naturalnej, charakterystycznej, elementy – mięśnie piersiowe kurczaka pozbawione skóry, kości i ścięgien, dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca. Nie dopuszcza się wylewów krwawych. Całe tuszki kurczaka – dobrze wykształcone o naturalnym zapachu. Niedopuszczalny jest obcy zapach mogący świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy, niemrożone i nierozmrażane - wędliny o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego gatunku. Powierzchnia przekroju wędlin lekko wilgotna. Niedopuszczalny smak i zapach obcy mogące świadczyć o nie świeżości, niemrożone, nierozmrażane.
- b) muszą posiadać czytelną datę ważności w miejscu łatwo dostępnym,
- c) muszą odpowiadać obowiązującym wymaganiom jakościowym, o odpowiedniej gramaturze (określonej w formularzu asortymentowo-cenowym), posiadać odpowiedni smak, zapach, kolor i konsystencję, odpowiednią dla poszczególnego produktu.
- d) w sytuacjach wyjątkowych, Wykonawca po wcześniejszym uzyskaniu zgody od Zamawiającego może dostarczać artykuły w gramaturach odbiegających od gramatury określonej w formularzu asortymentowo – cenowym.

Wykonawca ma dostarczać produkty zgodnie z asortymentem przedstawionym poniżej:

L.p	Nazwa asortymentu	Jm	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy
1.	Golonka tylna wp.	kg	30
2.	Gulaszowe wieprzowe zaw. mięsa min. 80%	kg	200
3.	Gulaszowe wołowe zaw. mięsa min. 80 %	kg	150
4.	Karczek b/k wp. zaw. mięsa min. 80 %	kg	300
5.	Kości schabowo-karczkowe wp.	kg	400
6.	Kości wędzone	kg	100
7.	Łopatką b/k wp.	kg	300
8.	Ozory wieprzowe	kg	50
9.	Polędwica wieprzowa	kg	15
10.	Schab z/k wp.	kg	300
11.	Słonina wp.	kg	200
12.	Smalec	kg	150
13.	Szynka wieprzowa b/k	kg	250
14.	Wątroba wieprzowa	kg	50
15.	Żeberka paski wp.	kg	110
16.	Filet z indyka wędzony	kg	50
17.	Filety z kurczaka	kg	200
18.	Kurczaki świeże	kg	30
19.	Mięso mielone drobiowe	kg	100
20.	Polędwica drobiowa	kg	80

21.	Porcje rosółowe	kg	350
22.	Udka drobiowe	kg	1200
23.	Wątróbka drobiowa	kg	80
24.	Baleron zaw. mięsa min. 80 %	kg	100
25.	Boczek wędzony	kg	30
26.	Kaszanka cienka	kg	130
27.	Kaszanka gruba	kg	50
28.	Kiełbasa biała parzona zaw. mięsa min. 80 %	kg	150
29.	Kiełbasa biała surowa zaw. mięsa min. 80 %	kg	30
30.	Kiełbasa chłopska zaw. mięsa min. 80 %	kg	100
31.	Kiełbasa drobiowa złota lub równoważna zaw. mięsa min. 80 %	kg	70
32.	Kiełbasa krakowska zaw. mięsa min. 80 %	kg	170
33.	Kiełbasa pieprzowa lub równoważna zaw. mięsa min. 80 %	kg	130
34.	Kiełbasa podwawelska zaw. mięsa min. 80 %	kg	200
35.	Kiełbasa szynkowa zaw. mięsa min. 80 %	kg	110
36.	Kiełbasa śląska zaw. mięsa min. 80 %	kg	250
37.	Kiełbasa zwyczajna zaw. mięsa min. 80 %	kg	170
38.	Mielonka tyrolska zaw. mięsa min. 80 %	kg	70
39.	Ogonówka zaw. mięsa min. 80 %	kg	100
40.	Parówki cienkie wp. zaw. mięsa min. 80 %	kg	100
41.	Parówki grube wp. zaw. mięsa min. 80 %	kg	90
42.	Paszтет z żurawiną wp.	kg	70
43.	Paszтетowa wędzona	kg	70
44.	Pieczeń (z serem) lub równoważna	kg	40
45.	Podgardle wędzone	kg	100
46.	Polędwica sopocka	kg	50
47.	Polędwica zbójcka	kg	90
48.	Rolada z kurczaka	kg	80
49.	Rolada wieprzowa	kg	60
50.	Salceson biały zwyczajny	kg	70
51.	Szynka konserwowa zaw. mięsa min. 80 %	kg	40
52.	Szynka miodowa lub równoważna zaw. mięsa min. 80 %	kg	100
53.	Szynka piknikowa lub równoważna zaw. mięsa min. 80 %	kg	50
54.	Szynka polska lub równoważna zaw. mięsa min. 80 %	kg	40
55.	Szynka weselna lub równoważna zaw. mięsa min. 80 %	kg	30
56.	Zawijaniec drobiowy	kg	70

2) Wymagania dotyczące dostaw:

- a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w asortymencie, ilościach i cenach określonych w złożonej ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do SIWZ do siedziby Zamawiającego. Faktyczna dostawa

artykułów objętych zamówieniem zależna będzie od potrzeb Zamawiającego, a niewykorzystane liczby produktów będących przedmiotem zamówienia – w razie mniejszych potrzeb – nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego

- b) Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy partiami po otrzymaniu zamówienia szczegółowego od Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do bezzwłocznego potwierdzenia otrzymanego zamówienia szczegółowego, a w przypadku niemożności realizacji dostawy w w/w terminie do bezzwłocznego potwierdzenia o takim stanie rzeczy wraz ze wskazaniem możliwego terminu wykonania dostawy. Dostawy w godzinach od 7.00 – 13.00 mogą występować codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt
- c) ilości zamawianych produktów podawane będą Wykonawcy faxem lub drogą mailową w dni robocze z góry, z wyszczególnieniem ilości i asortymentu. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość stosowania zamówienia telefonicznego.
- d) Dostawca zabezpiecza i zapewnia transport artykułów do siedziby Zamawiającego na swój koszt i ryzyko. Dostawy w godzinach od 7.00 – 13.00 mogą występować codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt
- e) dokumentem potwierdzającym dostawę przedmiotu umowy jest dowód dostawy potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego
- f) Wykonawca gwarantuje, iż dostarczony przedmiot umowy będzie nadawał się do spożycia przez okres: minimum 3 doby (mięso, wędliny podrobowe i kielbasy nietrwale) oraz minimum: 6 dób (wędzonki) od daty dostawy i nie będzie pozbawiony walorów smakowych i zapachowych
- g) możliwość reklamacji – gwarancja szybkiej wymiany zakwestionowanych produktów od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego w ciągu.....
- h) środek transportu musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu produktów spożywczych (HACCP) - Zamawiający każdorazowo będzie kontrolował warunki w jakich przewożone są produkty, w razie stwierdzenia uchybień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odebrania ich.
- i) łatwy kontakt z Wykonawcą
- j) Zamawiający dopuszcza zmiany w ilości szacunkowej dotyczącej asortymentu
- k) Zamawiający informuje, że dopuszcza do stosowania inne nazwy tzw. "Zamienniki". W przypadku stosowania innych nazw, oferent jest zobowiązany załączyć do formularza oferty wykaz nazw artykułów wobec, których Wykonawca stosuje inne nazwy niż Zamawiający (wg załącznika nr 1) Zastosowanie innych nazw nie zwalnia Wykonawcę od dostawy artykułów takiej samej lub lepszej jakości. Zastosowanie zmiany obowiązywać będą przez cały okres trwania umowy
- l) Zamawiający informuje, że w przypadku artykułów paczkowanych – łączna waga dostarczonego (na podstawie bieżących zamówień) produktu nie może przekraczać (w poszczególnym asortymencie) +/- 20 dag zamówionej ilości artykułu

Załącznik nr 2 do SIWZ**dla części IV - Zakup I dostawy warzyw i owoców dla Domu Pomocy Społecznej w Przatówku w roku 2021**

1) Dostarczane przez Wykonawcę produkty muszą spełniać następujące warunki:

- a) warzywa i owoce muszą być w I gatunku, świeże, nie będą pozbawione walorów smakowych i zapachowych
- b) muszą posiadać czytelną datę ważności w miejscu łatwo dostępnym,
- c) muszą odpowiadać obowiązującym wymaganiom jakościowym, o odpowiedniej gramaturze (określonej w formularzu asortymentowo-cenowym),
- d) w sytuacjach wyjątkowych, Wykonawca po wcześniejszym uzyskaniu zgody od Zamawiającego może dostarczać warzywa i owoce w gramaturach odbiegających od gramatury określonej w formularzu asortymentowo – cenowym.

Wykonawca ma dostarczać produkty zgodnie z asortymentem przedstawionym poniżej:

L.p	Nazwa asortymentu	Jm	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy
1.	Arbuzy	kg	200
2.	Banany	kg	300
3.	Botwinka	szt	15
4.	Brokuły	szt	200
5.	Brzoskwinie	kg	40
6.	Buraczki	kg	1200
7.	Cebula biała	kg	350
8.	Cebula czerwona	kg	50
9.	Chrzan	kg	4
10.	Cykoria	szt	10
11.	Cytryny	kg	30
12.	Czosnek	kg	20
13.	Fasola biała -Jaś /średnia/	kg	40
14.	Fasolka szparagowa	kg	60
15.	Fasola wiejska drobna	kg	50
16.	Grejpfrut	kg	50
17.	Groch łupany	kg	50
18.	Gruszki polskie	kg	40
19.	Grzyby suszone	kg	2
20.	Jabłka gat. I	kg	5000
21.	Kalafiory	szt	160
22.	Kapusta biała	kg	600
23.	Kapusta czerwona	kg	200
24.	Kapusta kiszona	kg	500
25.	Kapusta młoda	kg	100
26.	Kapusta pekińska	kg	200
27.	Kasza gryczana	kg	140

28.	Kasza jęczmienna	kg	140
29.	Kiełki MIX	szt	10
30.	Kiwi	op	100
31.	Koper do kiszenia - pęczek	szt	20
32.	Koper nać- pęczki	szt	360
33.	Marchew	kg	2400
34.	Morela suszona	kg	1
35.	Nektarynki	kg	30
36.	Ogórki kiszzone	kg	400
37.	Ogórki zielone	kg	620
38.	Ogórek gruntowy	kg	150
39.	Papryka świeża	kg	170
40.	Pieczarki	kg	120
41.	Pietruszka	kg	800
42.	Pietruszka nać-pęczek	szt	360
43.	Pomarańcze	kg	160
44.	Pomidory	kg	750
45.	Pomidory koktajlowe	kg	5
46.	Por	kg	150
47.	Rabarbar	kg	20
48.	Rukola	szt	5
49.	Rzodkiewka - pęczki	szt	300
50.	Sałata	szt	300
51.	Sałata lodowa	szt	130
52.	Sałata ozdobna	szt	10
53.	Selery	kg	800
54.	Seler naciowy	szt	50
55.	Szczypior- pęczki	szt	300
56.	Śliwka – sezon przerób	kg	150
57.	Śliwki	kg	50
58.	Śliwka suszona bez pestki	kg	1
59.	Truskawki	kg	80
60.	Winogrono jasne	kg	20
61.	Ziemniaki	kg	9400
62.	Żurawina suszona 500g	szt	4

2) Wymagania dotyczące dostaw:

- a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w asortymencie, ilościach i cenach określonych w złożonej ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do SIWZ do siedziby Zamawiającego. Faktyczna dostawa artykułów objętych zamówieniem zależna będzie od potrzeb Zamawiającego, a niewykorzystane liczby

produktów będących przedmiotem zamówienia – w razie mniejszych potrzeb – nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego

- b) Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy partiami po otrzymaniu zamówienia szczegółowego od Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do bezzwłocznego potwierdzenia otrzymanego zamówienia szczegółowego, a w przypadku niemożności realizacji dostawy w w/w terminie do bezzwłocznego potwierdzenia o takim stanie rzeczy wraz ze wskazaniem możliwego terminu wykonania dostawy. Dostawy w godzinach od 7.00 – 13.00 mogą występować codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt
- c) ilości zamawianych produktów podawane będą Wykonawcy faxem lub drogą mailową w dni robocze z góry, z wyszczególnieniem ilości i asortymentu. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość stosowania zamówienia telefonicznego.
- d) Wykonawca zabezpiecza i zapewnia transport artykułów do siedziby Zamawiającego na swój koszt i ryzyko
- e) dokumentem potwierdzającym dostawę przedmiotu umowy jest dowód dostawy potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego
- f) możliwość uzupełnienia dostawy w razie potrzeby
- g) możliwość reklamacji – gwarancja szybkiej wymiany zakwestionowanych produktów
- h) od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego w ciągu
- i) środek transportu musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu produktów spożywczych (HACCP) - Zamawiający każdorazowo będzie kontrolował warunki w jakich przewożone są produkty, w razie stwierdzenia uchybień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odebrania ich
- j) łatwy kontakt z Wykonawcą
- k) Zamawiający dopuszcza zmiany w ilości szacunkowej dotyczącej asortymentu wykonawca gwarantuje, iż dostarczony przedmiot umowy będzie nadawał się do spożycia przez okres co najmniej $\frac{3}{4}$ terminu przydatności do spożycia określonego na produkcie, w chwili dostawy i nie będzie pozbawiony walorów smakowych i zapachowych
- l) Zamawiający informuje, że dopuszcza do stosowania inne nazwy tzw. "Zamienniki". W przypadku stosowania innych nazw, oferent jest zobowiązany załączyć do formularza oferty wykaz nazw artykułów wobec, których Wykonawca stosuje inne nazwy niż Zamawiający (wg załącznika nr 1). Zastosowanie innych nazw nie zwalnia Wykonawcę od dostawy artykułów takiej samej lub lepszej jakości. Zastosowanie zmiany obowiązywać będą przez cały okres trwania umowy

**Załącznik nr 2 do SIWZ
dla część V - Zakup i dostawy różnych artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej
w Przatówku w roku 2021**

1) Dostarczane przez Wykonawcę produkty muszą spełniać następujące warunki:

- a) artykuły spożywcze muszą być w I gatunku, świeże, nie będą pozbawione walorów smakowych i zapachowych
- b) muszą posiadać czytelną datę ważności w miejscu łatwo dostępnym,
- c) muszą odpowiadać obowiązującym wymaganiom jakościowym, o odpowiedniej gramaturze (określonej w formularzu asortymentowo-cenowym), posiadać odpowiedni smak, zapach, kolor i konsystencję, odpowiednią dla poszczególnego produktu.
- d) w sytuacjach wyjątkowych, Wykonawca po wcześniejszym uzyskaniu zgody od Zamawiającego może dostarczać artykuły w gramaturach odbiegających od gramatury określonej w formularzu asortymentowo – cenowym.

Wykonawca ma dostarczać produkty zgodnie z asortymentem przedstawionym poniżej:

L.p	Nazwa asortymentu	Jm	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy w kg/litrach/szt	Wymagana gramatura opakowania
1.	Ananasy w plastrach (puszka)	kg	10	565g do 600g
2.	Barszcz biały	litr	75	0,5l
3.	Biszkopty okrągłe	kg	25	120g do 200g
4.	Brzoskwinie (puszka)	kg	10	820g do 850g
5.	Budynie (różne smaki)	kg	30	500g
6.	Chrupki kukurydziane zwykłe	kg	10	70g do 100g
7.	Chrupki kukurydziane-truskawkowe	kg	12	do 220g
8.	Chrzan (tarty, ostry, typu Motyl lub równoważny o tym samym standardzie jakościowym)	kg	40	do 300g
9.	Ciastka herbatniki typu szkolne	kg	20	do 100g
10.	Ciecierzycza konserwowa	kg	60	400 g
11.	Cukier – biały kryształ	kg	1900	1 kg
12.	Cukier puder	kg	30	400g do 500g
13.	Cukier waniliowy	kg	7	32g do 35g
14.	Cukierki – Michałki	kg	50	do 1 kg
15.	Cukierki czekoladowe – mieszanka miękkie	kg	45	1 kg
16.	Cynamon mielony	kg	2	20g
17.	Czekolada lekka gorzka (dla Diabetyków)	kg	10	100g
18.	Drożdże piekarskie	kg	20	100g
19.	Dżem brzoskwiniowy, o zawartości min. owocu 35g w 100 g produktu	kg	24	280g do 300g
20.	Dżem truskawkowy, o zawartości min. owocu 35g w 100 g produktu	kg	30	280g do 300g
21.	Dżem wiśniowy, o zawartości min. owocu 35g w 100 g produktu	kg	30	280g do 300g
22.	Dżem z czarnej porzeczki, o zawartości min. owocu 35g w 100 g produktu	kg	30	280g do 300g

23.	Frytura - blok	kg	120	10kg opak.
24.	Galaretki owocowe (różne smaki)	kg	53	90g
25.	Gałka muszkatołowa mielona	kg	1,4	10g do 20g
26.	Gorczyca biała ziarnista	kg	0,6	20g do 30g
27.	Groszek konserwowy	kg	110	400g
28.	Herbata czarna liściasta (gruby liść, typu indyjska, Madras lub równoważna o tym samym standardzie jakościowym)	kg	40	100g
29.	Herbata ekspresowa	Opak	10	Opak 100 torebek
30.	Herbata ekspresowa miętowa	Opak	50	Opak. 20 torebek
31.	Herbata ekspresowa - Lipa	Opak	30	Opak. 20 torebek
32.	Imbir	kg	0,9	20g
33.	Kakao naturalne	kg	12	150g do 250g
34.	Kasza manna	kg	230	1 kg
35.	Kawa naturalna mielona	kg	2,5	250g
36.	Kawa naturalna rozpuszczalna (liofilizowana, 100 % kawy naturalnej)	kg	2	200g
37.	Kawa rozpuszczalna zbożowa	kg	12	150g
38.	Ketchup łagodny- o zawartości min. 163 g pomidorów w 100 g produktu	kg	110	380g do 460g
39.	Kisiel	kg	30	500g
40.	Kleik ryżowy bananowy	kg	5	180g
41.	Kleik ryżowy naturalny	kg	8	160g
42.	Kompot owocowy	litr	450	0,9 l
43.	Koncentrat pomidorowy 30 %	kg	100	190g
44.	Kukurydza konserwowa	kg	80	400g
45.	Kurkuma	kg	1	20g
46.	Kwasek cytrynowy	kg	14	20g
47.	Liście laurowe	kg	1,5	8g do 10g
48.	Majeranek	kg	6	20g do 30g
49.	Majonez dekoracyjny	kg	84	700g
50.	Mak niebieski	kg	10	400g do 500g
51.	Makaron kolanka	kg	150	500g
52.	Makaron muszelka	kg	150	500g
53.	Makaron nitki (rosołowy, krajanka)	kg	180	250g
54.	Makaron ryżowy (łezki)	kg	70	250g
55.	Makaron świderki	kg	150	500g
56.	Margaryna Palma	kg	90	250g
57.	Margaryna zwykła	kg	100	250g

58.	Marmolada	kg	3	250g do 300g
59.	Mąka pszenna – typ 480	kg	1200	1 kg
60.	Mąka pszenna tortowa	kg	100	1 kg
61.	Mąka ziemniaczana	kg	120	1 kg
62.	Migdały płatki	kg	1	50g
63.	Miód naturalny wielokwiatowy	kg	9	280g do 300g
64.	Mleko pełne w proszku	kg	15	500g
65.	Musztarda delikatesowa	kg	47	190g
66.	Musztarda francuska	kg	15	190g do 220g
67.	Ocet 10%	litr	50	0,5 l
68.	Ogórki konserwowe (słoik)	szt	80	0,9 l
69.	Olej rzepakowy	litr	300	1 l
70.	Oregano	kg	1,2	8g do 10g
71.	Orzechy włoskie	kg	4	100g
72.	Papryka czerwona konserwowa (słoik)	szt	80	0,9 l
73.	Papryka mielona ostra	kg	0,6	20g
74.	Papryka mielona słodka	kg	3	20g
75.	Pieprz ziarnisty	kg	12	1 kg
76.	Pieprz cytrynowy	kg	1,4	20g
77.	Pieczarki konserwowe	kg	20	900g
78.	Płatki kukurydziane do mleka	kg	30	1 kg
79.	Płatki owsiane górskie	kg	150	500g
80.	Proszek do pieczenia	kg	5	30g
81.	Przecier szczawiowy rozdrobniony	kg	45	280g do 300g
82.	Przyprawa do kurczaka	kg	1,5	20g
83.	Przyprawa do piernika	kg	0,4	20g
84.	Przyprawa do gyrosa	kg	1	20g
85.	Przyprawa warzywna	kg	40	1 kg
86.	Rodzynki	kg	5	100g
87.	Ryż biały	kg	400	1 kg
88.	Rurka waflowa bez nadzienia	kg	12	Do 1 kg
89.	Serki topione (różne smaki)	kg	150	100g
90.	Soda spożywcza	kg	1	50g
91.	Sól jodowana miałka	kg	470	1 kg
92.	Suchary delikatesowe b/c	kg	45,6	285g
93.	Susz owocowy	kg	3	250g
94.	Syrop owocowy	litr	100	0,5 l
95.	Seler konserwowy	kg	19,2	300g
96.	Tymianek	kg	1	8g do 10g

97.	Wafel do lodu – mały kubek	szt	2000	Kubek- 1 galka
98.	Wafelki różne – typu Princessa lub równoważny	kg	38,4	48g
99.	Powidła śliwkowe	kg	120	250g do 300g
100.	Wafle bez cukru - listki	kg	4,8	38g
101.	Wafle ryżowe	kg	10,4	100g
102.	Makaron sojowy	kg	10	250g
103.	Wiórki kokosowe	kg	5	100 g
104.	Ziarna sezamu	kg	3	100 g
105.	Ziele angielskie	kg	5	20g
106.	Zioła prowansalskie	kg	1,7	10g
107.	Żelatyna spożywcza	kg	12	30g
108.	Woda gazowana	szt	300	1,5 l
109.	Woda gazowana	szt	300	1,5 l

2) Wymagania dotyczące dostaw:

- a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w asortymencie, ilościach i cenach określonych w złożonej ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do SIWZ do siedziby Zamawiającego. Faktyczna dostawa artykułów objętych zamówieniem zależna będzie od potrzeb Zamawiającego, a niewykorzystane liczby produktów będących przedmiotem zamówienia – w razie mniejszych potrzeb – nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego
- b) Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy partiami po otrzymaniu zamówienia szczegółowego od Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do bezzwłocznego potwierdzenia otrzymanego zamówienia szczegółowego, a w przypadku niemożności realizacji dostawy w w/w terminie do bezzwłocznego potwierdzenia o takim stanie rzeczy wraz ze wskazaniem możliwego terminu wykonania dostawy. Dostawy w godzinach od 7.00 – 13.00 mogą występować codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt
- c) ilości zamawianych produktów podawane będą Wykonawcy faxem lub drogą mailową w dni robocze z góry, z wyszczególnieniem ilości i asortymentu. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość stosowania zamówienia telefonicznego.
- d) Wykonawca zabezpiecza i zapewnia transport artykułów do siedziby Zamawiającego na swój koszt i ryzyko
- e) dokumentem potwierdzającym dostawę przedmiotu umowy jest dowód dostawy potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego
- f) możliwość reklamacji – gwarancja szybkiej wymiany zakwestionowanych produktów od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego w ciągu
- g) środek transportu musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu produktów spożywczych (HACCP) - Zamawiający każdorazowo będzie kontrolował warunki w jakich przewożone są produkty, w razie stwierdzenia uchybień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odebrania ich.
- h) łatwy kontakt z Wykonawcą
- i) Zamawiający dopuszcza zmiany w ilości szacunkowej dotyczącej asortymentu wykonawca gwarantuje, iż dostarczony przedmiot umowy będzie nadawał się do spożycia przez okres minimum 6 tygodni od daty dostawy i nie będzie pozbawiony walorów smakowych i zapachowych
- j) Zamawiający informuje, że dopuszcza do stosowania inne nazwy tzw. "Zamienniki". W przypadku stosowania innych nazw, oferent jest zobowiązany załączyć do formularza oferty wykaz nazw artykułów wobec, których Wykonawca stosuje inne nazwy niż Zamawiający (wg załącznika nr 1). Zastosowanie innych nazw nie zwalnia Wykonawcę od dostawy artykułów takiej samej lub lepszej jakości. Zastosowanie zmiany obowiązywać będą przez cały okres trwania umowy
- k) Zamawiający dopuszcza produkt o innej gramaturze w ilości sztuk wynikającej z łącznej wagi wskazanej przez Zamawiającego na formularzu oferty pod warunkiem, że cenę należy przeliczyć stosownie do gramatury podanej na formularzu oferty tj. podać cenę za wagę wskazaną na formularzu

Załącznik nr 2 do SIWZ**dla części część VI - Zakup i dostawy jajek dla Domu Pomocy Społecznej w Przatówku w roku 2021**

1) Dostarczane przez Wykonawcę produkty muszą spełniać następujące warunki:

- a) jajka muszą być w I gatunku, świeże, nie będą pozbawione walorów smakowych i zapachowych
- b) muszą posiadać czytelną datę ważności w miejscu łatwo dostępnym,
- c) muszą odpowiadać obowiązującym wymaganiom jakościowym, o odpowiedniej gramaturze (określonej w formularzu asortymentowo-cenowym), posiadać odpowiedni smak, zapach, kolor i konsystencję, odpowiednią dla poszczególnego produktu.
- d) w sytuacjach wyjątkowych, Wykonawca po wcześniejszym uzyskaniu zgody od Zamawiającego może dostarczać artykuły w gramaturach odbiegających od gramatury określonej w formularzu asortymentowo – cenowym.

Wykonawca ma dostarczać produkty zgodnie z asortymentem przedstawionym poniżej:

L.p	Nazwa asortymentu	Jm	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy
1	Jajka wielkości L (63g-73g)	szt	31000

2) Wymagania dotyczące dostaw:

- a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w asortymencie, ilościach i cenach określonych w złożonej ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do SIWZ do siedziby Zamawiającego. Faktyczna dostawa artykułów objętych zamówieniem zależna będzie od potrzeb Zamawiającego, a niewykorzystane liczby produktów będących przedmiotem zamówienia – w razie mniejszych potrzeb – nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego
- b) Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy partiami po otrzymaniu zamówienia szczegółowego od Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do bezwłocznego potwierdzenia otrzymanego zamówienia szczegółowego, a w przypadku niemożności realizacji dostawy w w/w terminie do bezwłocznego potwierdzenia o takim stanie rzeczy wraz ze wskazaniem możliwego terminu wykonania dostawy. Dostawy w godzinach od 7.00 – 13.00 mogą występować codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt
- c) ilości zamawianych produktów podawane będą Wykonawcy faxem lub drogą e-mail w dni robocze z góry, z wyszczególnieniem ilości i asortymentu. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość stosowania zamówienia telefonicznego
- d) Wykonawca zabezpiecza i zapewnia transport artykułów do siedziby Zamawiającego na swój koszt i ryzyko
- e) dokumentem potwierdzającym dostawę przedmiotu umowy jest dowód dostawy potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego
- f) możliwość reklamacji – gwarancja szybkiej wymiany zakwestionowanych produktów
- g) od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego w ciągu.....
- h) środek transportu musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu produktów spożywczych (HACCP) - Zamawiający każdorazowo będzie kontrolował warunki w jakich przewożone są produkty, w razie stwierdzenia uchybień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odebrania ich.
- i) łatwy kontakt z Wykonawcą
- j) Zamawiający dopuszcza zmiany w ilości szacunkowej dotyczącej asortymentu

Załącznik nr 2 do SIWZ**dla część VII - Zakup i dostawy ryb i przetworów rybnych, lodów i mrożonych warzyw dla Domu Pomocy Społecznej w Przatówku w roku 2021**

1) Dostarczane przez Wykonawcę produkty muszą spełniać następujące warunki:

- a) ryby i przetwory rybne, lody i mrożone warzywa muszą być w I gatunku, świeże, nie będą pozbawione walorów smakowych i zapachowych –
- b) muszą posiadać czytelną datę ważności w miejscu łatwo dostępnym,
- c) muszą odpowiadać obowiązującym wymaganiom jakościowym, o odpowiedniej gramaturze (określonej w formularzu asortymentowo-cenowym),
- d) w sytuacjach wyjątkowych, Wykonawca po wcześniejszym uzyskaniu zgody od Zamawiającego może dostarczać artykuły w gramaturach odbiegających od gramatury określonej w formularzu asortymentowo – cenowym.

Wykonawca ma dostarczać produkty zgodnie z asortymentem przedstawionym poniżej:

L.p	Nazwa asortymentu	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy	Jm	Wymagana gramatura opakowania
1.	Brzuszki z łososia wędzone	20	kg	kg
2.	Filet z miruny ze skórą	600	kg	kg
3.	Filet śledziowy	100	kg	kg
4.	Makrela wędzona	100	kg	kg
5.	Ryby w oleju	160	szt.	170 g
6.	Ryby w pomidorach	200	szt.	170 g
7.	Tuńczyk w sosie własnym w kawałkach	270	szt.	170 g

L.p	Nazwa asortymentu	Jm	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy	Wymagana gramatura opakowania
1.	Brokuł mrożony	szt.	20	2 kg
2.	Lody różne w smaku	op.	160	1 litr
3.	Brukselka mrożona	szt.	60	2,5 kg
4.	Szpinak rozdrobniony mrożony	szt.	180	450 g

2) Wymagania dotyczące dostaw:

- a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w asortymencie, ilościach i cenach określonych w złożonej ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do SIWZ do siedziby Zamawiającego. Faktyczna dostawa artykułów objętych zamówieniem zależna będzie od potrzeb Zamawiającego, a niewykorzystane ilości produktów będących przedmiotem zamówienia – w razie mniejszych potrzeb – nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego
- b) Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy partiami po otrzymaniu zamówienia szczegółowego od Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do bezzwłocznego potwierdzenia otrzymanego zamówienia szczegółowego, a w przypadku niemożności realizacji dostawy w w/w terminie do bezzwłocznego potwierdzenia faxem o takim stanie rzeczy wraz ze wskazaniem możliwego terminu wykonania dostawy. Dostawy w godzinach od 7.00 – 13.00 mogą występować codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt.

- c) ilości zamawianych produktów podawane będą Wykonawcy faxem lub drogą mailową w dni robocze z góry, z wyszczególnieniem ilości i asortymentu. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość stosowania zamówienia telefonicznego.
- d) Wykonawca zabezpiecza i zapewnia transport artykułów do siedziby Zamawiającego na swój koszt i ryzyko
- e) dokumentem potwierdzającym dostawę przedmiotu umowy jest dowód dostawy potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego
- f) możliwość reklamacji – gwarancja szybkiej wymiany zakwestionowanych produktów
- g) od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego w ciągu
- h) środek transportu musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu produktów spożywczych (HACCP) - Zamawiający każdorazowo będzie kontrolował warunki w jakich przewożone są produkty, w razie stwierdzenia uchybień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odebrania ich
- i) łatwy kontakt z Wykonawcą
- j) Zamawiający dopuszcza zmiany w ilości szacunkowej dotyczącej asortymentu
- k) Wykonawca gwarantuje, iż dostarczony przedmiot umowy będzie nadawał się do spożycia przez okres co najmniej $\frac{3}{4}$ terminu przydatności do spożycia określonego na produkcie, w chwili dostawy i nie będzie pozbawiony walorów smakowych i zapachowych
- l) Zamawiający dopuszcza produkt o innej gramaturze w ilości sztuk wynikającej z łącznej wagi wskazanej przez Zamawiającego na formularzu oferty pod warunkiem, że cenę należy przeliczyć stosownie do gramatury podanej na formularzu oferty tj. podać cenę za wagę wskazaną w formularzu.
- m) Zamawiający informuje, że dopuszcza do stosowania inne nazwy tzw. "Zamienniki". W przypadku stosowania innych nazw, oferent jest zobowiązany załączyć do formularza oferty wykaz nazw artykułów wobec, których Wykonawca stosuje inne nazwy niż Zamawiający (wg załącznika nr 1). Zastosowanie innych nazw nie zwalnia Wykonawcę od dostawy artykułów takiej samej lub lepszej jakości Zastosowanie zmiany obowiązywać będą przez cały okres trwania umowy.