

ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA ŻYWNOŚCI NA POTRZEBY STOŁÓWKI W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 1 Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI IM. KAWALERÓW ORDERU USMIECHU W PRZASNYSZU NA ROK SZKOLNY 2026/2027

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 6: Dostawa mięs i wędlin

Dostarczane mięso, podroby oraz wędliny powinny być:

1. Wysokiej jakości;
2. Świeże, nie mrożone;
3. O barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju;
4. Mięso jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej;
5. Odpowiednio schłodzone i przetrzymywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu;
6. Bez wad jakościowych (kolor mięsa jasno-różowy właściwy jak dla mięsa świeżego);
7. Bez nalotów nieznanego pochodzenia;
8. Bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu;
9. Bez dziwnego smaku (w przypadku mięsa i podrobów po ugotowaniu) sugerującego zepsucie się produktu;
10. Przetwory mięsne zawierające co najmniej 70% mięsa (dokładne wymagania w opisie produktu) nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia.

Mięso i podroby powinny być świeże i dobrej jakości z codzienną dostawą

Kod CVP: 15110000-2 mięso ; 15131130-5 wędliny

I.p	Nazwa produktów żywnościowych	j.m	Szczegółowy opis produktu
1.	Szynka wędzona	kg	Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa wędzonego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy
2.	Schab z kością	kg	Schab z kością – świeże mięso, nie mrożone, czyste bez opiłków kości, powierzchnia czysta, gładka niezakrwawiona jędrna konsystencja, szerokość 2,5 cm
3.	Szynka wieprzowa	kg	Szynka wieprzowa (86,9%), woda, sól, substancja zagęszczająca: karagen, białko wieprzowe, aromat dymu wędzarniczego, regulatory kwasowości: octan potasu,

			mleczan potasu. Produkt może zawierać: zboża zawierające GLUTEN, SOJĘ, MLEKO, JAJA, SELER i GORCZYCĘ.
4.	Filet z kurczaka	kg	Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od dostawy
5.	Filet z indyka	kg	Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy
6.	Karczek wieprzowy b/k	kg	Nienastrzykiwany, klasa 1, świeży. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz pćciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.
7.	Kiełbasa cienka 93% mięsa wieprzowego	kg	Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty

			dostawy.
8.	Kurczak (świeży)	kg	Kurczak świeży w postaci tuszki drobiowej patroszonej tj. produkt uboju i obróbki poubojowej kurcząt - usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy. Właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.
9.	Kiełbasa podwawelska	kg	Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
10.	Ligawa wołowa	kg	Ligawa wołowa świeże, chude, soczyste mięso, nie mrożone, niska zawartość tłuszczu , bez przebarwień
11.	Łopatką wieprz b/k	kg	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy
12.	Mięso wołowe - rosołowe antykrot	kg	Nienastrzykiwany, klasa 1, świeży. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowato czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i

			elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.
13.	Kurczak pieczony na maśle	kg	Mięso z kurczaka 100% . Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
14.	Szynka gotowana wieprzowa (blok)	kg	Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
15.	Szynka wieprzowa-surowa b/k	kg	Nienastrzykiwana, klasa 1, świeża. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; powierzchnia tkanki połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.
16.	Wołowina b/k łopatka	kg	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy
17.	Ćwiartka z kurczaka	kg	Element tuszki kurczęcej obejmuje kość udową, z otaczającymi je mięśniami. Udziec właściwie umięśniony,

			prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Waga jednostkowa ok. 200 g. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.
18.	Żeberka paski mięsne	kg	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy
19.	Żeberka wieprzowe pieczeniowe	kg	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy
20.	Schab wieprzowy b/k	kg	Nienastrzykiwany, klasa 1, świeży. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot

			pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.
21.	Boczek surowy b/s	kg	Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa wieprzowego świeżego, bez rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy
22.	Biała kiełbasa – zawartość mięsa min. 85%	kg	Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
23.	Kości wołowe	kg	Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy
24.	Schab pieczony	kg	Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Tradycyjnie przygotowany, bez użycia konserwantów. Marynowany czosnkiem, pieprzem, solą i majerankiem.
25.	Skrzydła z indyka	kg	Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Bez piór. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy
26.	Szynka drobiowa	kg	Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kiełbasa drobiowo-wieprzowa, średnio rozdrobniona, wysokowydajna, parzona w osłonce niejadalnej. Filet z piersi kurczaka min 74%. Bez konserwantów i glutaminianu sodu.
27.	Boczek wędzony parzony	kg	Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kolor jasnoróżowy, min. 85% mięsa. Opakowanie nieuszkodzone.
28.	Udziec wołowy bez kości	kg	Udziec wołowy to duży kawałek mięsa pochodzący z tylnej części tuszy wołowej. Charakteryzuje się zwartą strukturą mięsa i niewielką ilością tłuszczu. Bogaty jest w białko, żelazo. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
29.	Polędwiczki wieprzowe	kg	Jasnoróżowy, jednolity kolor mięsa, bez brązowych lub żółtych przebarwień. Delikatną, zwartą strukturę i brak nadmiernych przerostów tłuszczu lub błon. Brak nieprzyjemnego zapachu. Polędwiczka wieprzowa to długi, wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia, przylegający częściowo do biodrówki i tylnej części schabu

Podane przez Zamawiającego ewentualne nazwy (znaki towarowe) zamawianego asortymentu mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu zamawianego asortymentu.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane znaki towarowe, patenty lub pochodzenie przedmiotu zamówienia publicznego Wykonawca może złożyć ofertę na towar równoważny do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej.

Zamawiający w każdym przypadku dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych, pod warunkiem, iż oferowany asortyment będzie o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych, zgodnie z wymogami Polskich Norm. W takim przypadku,

Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację, z której w sposób niebudzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż zastosowany asortyment jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do asortymentu określonego przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia co do rodzaju, walorów smakowych i zapachowych, jakości, składu i opakowania.

Dopuszcza się zmianę zaoferowanego produktu na inny równoważny w przypadku wycofania danego produktu z rynku lub gdy stanie się on trudno dostępny na rynku pod warunkiem wskazania tych okoliczności przez Wykonawcę.

Zakres zamówienia (zasady realizacji/ odpowiedzialność wykonawcy):

1. Dostarczone produkty mają odpowiadać przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zm.), oraz mają być oznakowane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r. poz. 29 ze zm.).

2. Produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, w żaden sposób nie ukryte, zasłonięte czy przysłonięte innymi nadrukami czy obrazkami. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych. Produkty winny zawierać informacje takie jak: kto wyprodukował lub przetworzył, datę ważności danego produktu, skład, warunki przechowywania, atesty jeśli dany produkt obowiązuje.

3. Przedmiot zamówienia musi być sukcesywnie dostarczany oraz rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego miejscu (bez dodatkowych opłat).

4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostawy towaru na palecie oraz nie umożliwia rozładunku na rampie. Wykonawca zobowiązany jest w ramach wynagrodzenia przewidzianego niniejszą umową zapewnić rozładunek dostarczonych produktów oraz wnieść zamówione towary do magazynu żywnościowego Zamawiającego.

5. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przestania, załadunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca.

6. Produkt ma być dostarczony do Zamawiającego odpowiednim środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. Dostawa powinna odbywać się w opakowaniach lub pojemnikach, które posiadają odpowiednie atesty PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych. Pojemniki transportowe mają być bezwonne i zapewniające zachowanie właściwej jakości towaru w czasie transportu.

7. Produkty mają być dostarczane w sposób zapewniający utrzymanie ciągu chłodniczego z monitorowaniem temperatury transportowanego towaru od Wykonawcy do Zamawiającego, środkiem transportu posiadającym aktualną książkę kontroli sanitarnej.

8. Wykonawca musi dysponować (dysponuje lub będzie dysponował) co najmniej 1 środkiem transportowym dopuszczonym do transportu żywności, spełniającym wymogi obowiązujących przepisów sanitarnych. Każdy samochód, w którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję odpowiednio Państwowego Inspektora Sanitarnego lub/i właściwego organu Inspektoratu Weterynarii stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów. Warunki transportu produktów powinny odpowiadać zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

9. Ilość poszczególnych artykułów podana przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia jest orientacyjna i może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) w razie zaistnienia takiej potrzeby (w związku ze zmienną ilością korzystających z posiłków) ze strony Zamawiającego. Zamawiający zobowiązuje się do zakupu nie mniej niż minimalnej ilości asortymentu wskazanego w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze Umowę nie przysługuje w związku z powyższym roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w wielkości szacunkowej.

10. Wartość zamówienia będącego przedmiotem postępowania nie może przekroczyć kwoty określonej w umowie.

11. Wykonawca zamówienia ponosi pełną odpowiedzialność za jakość dostarczanych towarów. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.

Signature Not Verified

Dokument podpisany przez
Justyna Kaliszewska
Data: 2026.10.23 12:44:16
CEST

