

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Kawa zbożowa, rozpuszczalna z składnikami: zboża 78%(jęczmień, żyto), cykorja bez dodatku cukru, może zawierać naturalnie występujące cukry	150 g	szt.	100
2.	Ananas plastry, w lekkim syropie ,w puszcze, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	460 ml	szt.	25
3.	Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszcze, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	465 ml	szt.	25
4.	Barszcz czerwony koncentrat, bez konserwantów, pasteryzowany. Bez dodatku regulatorów kwasowości, syropu Glukozowo-fruktozowego, butelka z możliwością ponownego zamknięcia	300 ml	szt.	50

5.	Bazylia suszona, otarta, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	230 g	szt.	4
6.	Groszek konserwowy puszką	340 g	szt.	50
7.	cukier biały kryształ	1kg	szt.	250
8.	Cukier waniliowy	16g	szt.	30
9.	Cukier puder	400 g	szt.	15
10.	Passata pomidorowa szklana butelka składniki: pomidory, bazylia, zioła prowansalskie, czosnek.	754 g	szt.	50
11.	Cynamon mielony, opakowanie PET	320 g	szt.	3
12.	Czosnek granulowany, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie dwutlenku siarki) PET	320 g	szt.	10
13.	Drożdże świeże	100 g	szt.	20
14.	Dżem z truskawek extra gładki, bez kawałków owoców, bez pestek, Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu Glukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji Dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy) produktu. Zawartość owoców min. 40%	280 g	szt.	130
15.	Dżem z brzoskwiń extra gładki, bez kawałków owoców, niesłodzony, pasteryzowany, Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu Glukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji Dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy) produktu. Zawartość owoców min. 40%	280 g	szt.	70
16.	Fasola Jaś średnia	1 kg	op	10
17.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	400 g	kg	30
18.	Herbata czarna z naturalnym aromatem, w składzie herbata czarna, naturalny aromat, w saszetkach	90 szt x 2g	szt.	120
19.	Herbata mięta w saszetkach, 100% liść mięty pieprzowej (Menthae piperitae folium)	25 szt x 1,3 g	szt.	20
20.	Herbatka owocowo ziołowa aromatyzowana o smaku maliny i żurawiny, w składzie: hibiskus, malina 40%, liść jeżyny, żurawina 5%, aromaty, korzeń lukrecji	20 szt x 2 g	szt.	200
21.	Kakao gorzkie extra ciemne, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zaw. tłuszczu kakaowego 10-12%)	150 g	szt.	100
22.	Kasza jęczmienna wiejska	1 kg	szt.	120
23.	Kasza manna	1 kg	szt.	20
24.	Kminek mielony, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania. Opakowanie PET	20g	szt.	30
25.	lubczyk liście suszony zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania. Opakowanie PET	120 g	szt.	25
26.	Koncentrat pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów	200g	szt.	120
27.	Chrzan tarty słoik	300 g	szt.	10

28.	przyprawa warzywna do potraw (składniki: sól morską, warzywa suszone 32%- marchew pasternak, cebula, ziemniaki, seler, pomidory, papryka, natka pietruszki, cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper)	300g	szt.	20
29.	Kukurydza konserwowa w puszcze	400g	szt.	50
30.	Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania, opakowanie PET	10g	szt.	15
31.	Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	10g	szt.	15
32.	Majonez, słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego	310 g	szt.	40
33.	Makaron krajanka pięciojajeczny, składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 5 szt na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	400 g	szt.	25
34.	Makaron muszelki Canhigiette piccole składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 5 szt na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	400g	szt.	50
35.	Makaron łazanki guadretti, składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 5 szt na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	500 g	szt.	25
36.	Makaron nitka cienka składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 5 szt na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	500g	szt.	60
37.	Makaron penne piórka, składniki: Mąka pszenna semolina (100%)	400 g	szt.	150
38.	Makaron alfabet, gwiazdki składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 5 szt na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	250 g	szt.	80
39.	Makaron świderki elich, muszelki, kolanka, wstęgi), składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 5 szt na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	500g	szt.	150
40.	Mąka ziemniaczana 100 % skrobi ziemniaczanej	1 kg	szt.	60
41.	Mąka pszenna tortowa typ 450,500,650	1 kg	szt.	100
42.	Miód pszczeli wielokwiatowy, naturalny, polski	1 kg	szt.	10
43.	Ocet spirytusowy 10 %, butelka szklana	500 ml	szt.	10
44.	Pomidory krojone w puszcze, bez skórki, w gęstym soku pomidorowym, bez substancji konserwujących	400g	szt.	50
45.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, 100 % rafinowany, filtrowany na zimno, naturalne źródło kwasów omega3, witaminy E i K, Olej roślinny rzepakowy z pierwszego tłoczenia o zawartości Kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%	3 l	szt.	150
46.	Pieprz cytrynowy mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	20g	szt.	10
47.	Papryka mielona słodka, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie, opakowanie PET	550 g	szt.	10
48.	Oregano zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	8g	szt.	5
49.	orzechy włoskie bez łupinek, pakowane hermetycznie, gatunek I	100 g	szt.	10

50.	Pieprz czarny mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	20g	szt.	40
51.	Płatki kukurydziane, śniadaniowe, , z obniżoną zawartością soli i cukru. Bez dodatku regulatorów kwasowości, składniki: mąka kukurydziana, ekstrakt słodowy jęczmienny, barwniki : karoteny, karmel	250 g	szt.	80
52.	Proszek do pieczenia	30g	szt.	30
53.	Rodzynki sułtańskie, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów	500 g	szt.	5
54.	Ryż biały długoziarnisty, suchy, bez połamanych ziaren i mączki	1 kg	szt.	150
55.	Soczewica czerwona, sucha nie połamana	1 kg	kg	5
56.	Soda oczyszczona	70g	szt.	10
57.	Sól morska jodowana, gruboziarnista, w składzie: Sól morska, jodan potasu, substancja przeciwzbrylająca: E535, opakowanie PET.	1 kg	szt.	15
58.	Tymianek, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	10g	szt.	10
59.	Ziele angielskie, całe, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	15g	szt.	30
60.	Zioła prowansalskie, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	10g	szt.	15
61.	Żur śląski zakwas - butelka, w składzie tylko: mąka żytnia, świeży czosnek, sól, możliwość ponownego zamknięcia	470 g	szt.	250
62.	Budyń czekoladowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników	63g	szt.	175
63.	przyprawa w płynie, szklana butelka bez dozownika	1l	szt.	45
64.	Biszkopty okrągłe	140 g	szt.	40
65.	Ketchup łagodny dla dzieci, bez konserwantów, zagęstników, polepszaczy, zawartość pomidorów 185g na 100g produktu gotowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości),Bez dodatku skrobi modyfikowanej, octu spirytusowego, sztucznych Aromatów i barwników	500 g	szt.	120
66.	Syrup malinowy, szklana butelka z dozownikiem, z możliwością ponownego zamknięcia	420ml	szt.	10
67.	Chrupki kukurydziane, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu	40 g	szt.	300
68.	Płatki śniadaniowe, miód kółka bez oleju palmowego i syropu glukozowego skład (mąka pszenna pełnoziarnista, kukurydziana, ryżowa pszenna, cukier, syrop z pszenicy i siodu jęczmiennego miód, skrobia pszenna, olej słonecznikowy, witaminy, sól	250g	szt.	55
69.	Płatki śniadaniowe kulki czekoladowe bez oleju palmowego i syropu glukozowego skład (mąka pszenna pełnoziarnista, kukurydziana, ryżowa pszenna, cukier, syrop z pszenicy i siodu jęczmiennego , kakao ciemne, skrobia pszenna, olej słonecznikowy, witaminy, sól	250g	szt.	50
70.	Woda niegazowana, butelka plastikowa, możliwość ponownego zamknięcia	5 l	szt.	100
71.	Woda niegazowana butelka plastikowa, możliwość ponownego zamknięcia	0,5 l	szt.	200

72.	Przyprawa do potraw w proszku, w składzie: Sól, warzywa suszone (15,5%): marchew, pasternak, ziemniak, cebula, natka pietruszki, korzeń selera, por, kapusta, korzeń pietruszki, pomidor, czosnek, papryka słodka; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe; cukier, skrobia, pieprz czarny, barwnik: ryboflawina.	1kg	szt.	50
73.	Makrela wędzona	1kg	szt.	65
74.	Tuńczyk woleju słonecznikowym w kawałkach, puszka. Składniki: ryba - tuńczyk, olej słonecznikowy, sól	160 g	szt.	150
75.	Sól warzona spożywcza jodowana	1 kg	szt.	40
76.	Przyprawa do piernika, ciast i deserów - suszona mieszanka przyprawowa, składniki : cukier, cynamon, goździki, kakao o zmniejszonej zawartości tłuszczu, owoc kolędry, ziele angielskie,, gałka muskatołowa system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	20g	szt.	5
77.	Paszтет z mięsa drobiowego. Produkt sterylizowany. Składniki : mięso drobiowe (mięso z kur18%, mięso z indyka 12%), podgarle wieprzowe, woda, wątroba wieprzowa, skórki drobiowe, skórki wieprzowe, bułka tarta, cebula suszona, sól, przyprawy. Opakowanie szklane, możliwość ponownego zamknięcia (słoiczek)	200g	szt.	350
78.	Mieszanka przypraw do gyros, składniki: sól jodowana, cebula, papryka czosnek, oregano, cukier, pieprz, rozmaryn system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	30 g	szt.	20
79.	Ciasto francuskie chłodzone, nie mrożone	375g	szt.	80
80.	Kokos wiórki	200 g	szt.	15
81.	Sos sojowy ciemny - SOJA 35%, woda, sól, barwnik: E 150a, mąka PSZENNA, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, bez dodatku glutaminianu monosodowego. Opakowanie - Szkło	150ml	szt.	5
82.	Ocet balsamiczny butelka	250g	szt.	10
83.	żelatyna spożywcza	50g	szt.	10
84.	Galaretka wiśniowa, Skład: Cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (hibiskusa i marchwi, krokosza, słodkiego ziemniaka, rzodkiewki, wiśni, jabłka).	71 g	szt.	25
85.	Galaretka truskawkowa, Skład: Cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (hibiskusa i marchwi, krokosza, słodkiego ziemniaka, rzodkiewki, wiśni, jabłka).	71 g	szt.	25
86.	Galaretka cytrynowa, Skład: Cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, barwnik (kurkumina).	71 g	szt.	25
87.	Galaretka pomarańczowa, Skład: Cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), koncentraty roślinne (krokosza, hibiskusa i marchwii), maltodekstryna, aromat.	71 g	szt.	25
88.	Galaretka o smaku kiwi, Skład: żelatyna, kwas cytrynowy, barwniki: kurkumina, kompleksy miedziowe, chlorofil i chlorofilin	71 g	szt.	25
89.	Woda mineralna niegazowana	18,9 l	szt.	100

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem

produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto.

Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru 2 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

5. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole nr 9 w Mikołowie, ul. K. Miarki 7, 43-190 Mikołów.**

6. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.

7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Agnieszka Wajda, e-mail: sekretariat@p9.mikolow.eu, intendent@p9.mikolow.eu

12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości

sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.

14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:

a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),

b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,

c) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),

d) Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),

e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),

f) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn zm.),

g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn zm.),

h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29 z późn zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn zm.),

i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),

j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,

k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,

l) Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),

m) Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),

n) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z późn. zm.),

o) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).

23. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.

24. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.

25. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.

26. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

27. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

28. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

29. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

30. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.