

## Opis przedmiotu zamówienia

### Część 1: RYBY I MROŻONKI

15331170-9 - warzywa mrożone

15300000-1 - owoce, warzywa i podobne produkty

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

15220000-6 - ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb,

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypane, nie zbrylone.
- Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
- Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.
- Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego.
- Łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry.
- Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
- Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF.
- Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

lp	nazwa asortymentu	j.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Filety rybne z dorsza	kg	90
2.	Filety rybne z mintaja	kg	90
3.	Filety rybne z miruny	kg	300
4.	Frytki do pieca	kg	80
5.	Kalafior mrożony	kg	70
6.	Mieszanka kompotowa	kg	200
7.	Mieszanka warzywna wieloskładnikowa	kg	70
8.	Mieszanka: kalafior, brokuł, marchew	kg	200
9.	Paluszki rybne z fileta	kg	35
10	Szpinak mrożony	kg	50
11	Truskawki mrożone	kg	50
12	Warzywa na patelnię	kg	50
13	Włoszczyzna mrożona	kg	300

**Część 2: NABIAŁ**

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie.

<b>Lp</b>	<b>nazwa asortymentu</b>	<b>j.m.</b>	<b>Szacunkowa ilość w okresie umowy</b>
<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>5.</b>
1.	Jogurt owocowy 150g	szt	3000
2.	Jogurt pitny	szt	1000
3.	Mleko spożywcze UHT 2% tłuszczu, w opakowaniu kartonowym lub PET 1 Litr	l	3000
4.	Jogurt naturalny 350g	szt	600
5.	Serek Homogenizowany czteropak	szt	400
6.	Ser biały, twarogowy, mielony półtłusty, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, zawierający żywe kultury bakterii mlekowych, o zwartej konsystencji do serników, pierogów i naleśników	kg	250
7.	Jogurt naturalny 3%	szt	1500
8.	Ser topiony kremowy typu „kielbaska” różne smaki	szt	100
9.	Ser żółty, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, zawierający żywe kultury bakterii mlekowych, min. 23% tłuszczu w 100 g produktu	kg	220
10.	Śmietana do zup, sosów i sałatek 12% tłuszczu, 500ml	szt	130
11.	Śmietana 18% do zup, sosów 200g	szt	300
12.	Serek Monte czteropak	szt	350
13.	Śmietana 30% 500ml	szt	70
14.	Masło śmietankowe, zawartość tłuszczu 82%, pakowane 0,2 kg	kg	450

### Część 3: MIĘSO, WĘDLINY

15112000-6 – drób  
15112100-7 – drób świeży  
15113000-3 – wieprzowina  
15111100-0 – wołowina  
15131130-5 – wędliny  
15131135-0 – wędliny drobiowe  
15131500-0 – produkty drobiowe  
15131400-9 – produkty wieprzowe

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kielbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Boczek wędzony, parzony bez żeberk	kg	25
2.	Karkówka wieprzowa bez kości	kg	130
3.	kielbasa Krakowska parzona	kg	15
4.	kielbasa szynkowa	kg	25
5.	Kielbasa Śląska	kg	85
6.	kielbasa Żywiecka parzona	kg	10
7.	kurczaki świeże, nieobludzone	kg	260
8.	łopatka wieprzowa bez kości, bez tłuszczu, bez skóry, duże	kg	200

	porcje		
9.	Mięso gulaszowe chude	kg	450
10.	parówki wieprzowe, cienkie, o zawartości mięsa nie mniej niż 80% z wykluczeniem mięsa odkostnionego mechanicznie	kg	250
11.	Pasztetowa Lux	kg	10
12.	piersi z kurczaka (filet)	kg	300
13.	Pierś gotowana z indyka	kg	15
14.	podudzia z kurczaka	kg	100
15.	Polędwica drobiowa	kg	25
16.	polędwiczki wieprzowe surowe	kg	80
17.	schab wieprzowy b/k	kg	210
18.	szynka Królewiecka	kg	10
19.	szynka wieprzowa gotowana, niemielona (zdatna do ruloników)	kg	60
20.	Udo z kurczaka	kg	80
21.	wołowina Extra bez kości (udziec wołowy)	kg	40
22.	żeberka św.	kg	100
23.	Żołądki drobiowe	kg	100

#### **Część 4: WARZYWA, OWOCE, JAJA**

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

03142500-3 – jaja

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciate, bez uszkodzeń przezszkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.
- Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.
- Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania

<b>Lp.</b>	<b>nazwa asortymentu</b>	<b>j.m.</b>	<b>Szacunkowa ilość w okresie umowy</b>
<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>
1.	arbuzy	kg	160
2.	banany	kg	1100
3.	brzoskwinia	kg	120
4	buraki	kg	300
5	cebula biała	kg	80
6	cytryny	kg	150
7	fasola biała drobna	kg	50
8	groch łuskany	kg	50
9	gruszki deserowe	kg	350
10	jabłka deserowe (lobo, cortland)	kg	1000
11	jabłka do przerobu	kg	100
12	Jajka	szt.	7500
13	kalafior	szt	95
14	kapusta biała	kg	70
15	kapusta biała młoda	szt	60
16	kapusta kiszona	kg	150
17	kapusta pekińska	kg	200
18	kiwi	szt	600
19	koper	pęczek	200
20	mandarynki	kg	600
21	marchew	kg	250
22	nektarynki	kg	120
23	ogórki kiszone	kg	250
24	ogórki świeże	kg	130
25	papryka świeża	kg	50
26	pietruszką zieloną natką	pęczek	200
27	pomarańcze	kg	650
28	pomidorki cocktailowe 250g	szt	150
29	pomidory świeże	kg	250
30	pory	kg	10
31	rzodkiewka	pęczek	200
32	sałata	szt	150
33	selery w korzeniu	kg	10

34	Szczypior (pęczek)	szt	300
35	śliwki świeże	kg	150
36	truskawki	kg	150
37	winogrona mix	kg	150
38	włoszczyzna	pęczek	60
39	ziemniaki	kg	5500

### Część 5: 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, mętej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Biszkopty 120g	szt.	350
2	Budyń bez cukru 40g	szt.	700
3	Buraczki tarte (słoik) 900g	szt.	100
4	Chrupki kukurydziane 80g	szt.	200
5	Ciasteczka herbatniki 16g	szt.	2000
6	Ciasteczka Rozetki z marmoladą luz	kg	80

7	Ciastka maślane 200g	szt.	400
8	Cukier kryształ 1kg	szt.	350
9	Cukier puder 400g	szt.	30
10	Cynamon 10g	szt.	10
11	Czekolada mleczna	szt.	516
12	Drożdże świeże 100g	szt.	100
13	Dżem niskosłodzony 280 g.	szt.	200
14	Galaretka owocowa 75g	szt.	270
15	Gałka muskatołowa mielona	szt.	5
16	Groszek z marchewką 900g	szt.	80
17	Herbata Ekspresowa 100	szt.	70
18	Herbata owocowa 100g z naturalnym aromatem	szt.	100
19	Kakao naturalne 100g	szt.	150
20	Kasza jęczmienna 500g	szt.	150
21	Kasza manna 400g	szt.	90
22	Kawa zbożowa rozpuszczalna (kartonik)	szt.	120
23	Ketchup łagodny wyciskany 480g	szt.	100
24	Kisiel bez cukru 40g	szt.	500
25	Koncentrat barszczu 0,5l	szt.	15
26	Koncentrat pomidorowy 900g	szt.	120
27	Konfitura 240 g	szt.	99
28	Liść laurowy 12g	szt.	15
29	Majeranek 20g	szt.	75
30	Majonez 620g	szt.	90
31	Makaron fala 400g	szt.	200
32	Makaron muszelka 500g	szt.	200
33	Makaron gwiazdki 250g	szt.	150

34	Makaron pełnoziarnisty świderki 400g	szt.	120
35	Makaron świderki kolorowe 400g	szt.	200
36	Makaron zacierka Babuni 250 g	szt.	70
37	Makrela wędzona	kg	35
38	Mąka pszenna Typ 500-550	kg	400
39	Miód pszczele 1000 g	szt.	130
40	Olej rzepakowy 1L	szt.	280
41	Oliwa z oliwek Extra 500ml	szt.	15
42	Papryka ostra mielona 10g	szt.	70
43	Papryka słodka mielona 10 g	szt.	70
44	Pieprz cytrynowy 20 g	szt.	70
45	Pieprz czarny mielony 20 g	szt.	100
46	Pieprz młotkowany 15g	szt.	75
47	Płatki kukurydziane 250g	szt.	150
48	Płatki owsiane górskie błyskawiczne 500g	szt.	60
49	Proszek do pieczenia 18g	szt.	60
50	Ryż biały 1kg	szt.	120
51	Soczek z rurką 200 ml	szt.	7000
52	Sok plastik 200ml immuno	szt.	3500
53	Sok Owocowy 1 L wieloowocowy	szt.	500
54	Sól jodowana	kg	160
55	Woda mineralna 1,5 l niegazowana	szt.	120
56	Woda mineralna 5l	szt.	460
57	Ziele angielskie 20g	szt.	20
58	Żurek butelka 500ml	szt.	100

## CZĘŚĆ 6: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

Lp	nazwa asortymentu	j.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Bułka grahamka 30g	szt.	600
2.	Bułka kajzerka 35g	szt	600
3.	Bułka maślana 60g	szt.	600
4	Bułka pszenna Wrocławska 400g	szt.	200
5	Bułka tarta	kg	250
6.	Bułka z ziarnami 100g	szt	800
7.	Bułka ze szpinakiem 100g	szt	200
8	Bułka półbagietka 150g	szt	1000
9.	Bułka żytnia 100g	szt	200
10.	Bułki zwykłe 100g	szt	500
11.	Chałka drożdżowa 320g	szt	180
12.	Chleb graham krojony 400g	szt	70
13.	Chleb żytni 500g	szt	100
14.	Chleb razowy z ziarnami 400g	szt	500
15.	Chleb tostowy 500g	szt	70
16.	Chleb zwykły 500g	szt	1500
17.	Pączki mini	kg	70
18.	Rogal 100g	szt	300

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą telefoniczną z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty 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 70% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto, z zastrzeżeniem punktu 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategorii 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 zastrzega sobie, że w okresach przerw wynikających z kalendarza świąt i dni wolnych od zajęć, zamówienia będą zgłaszane w ograniczonym zakresie.
4. W przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych od Zamawiającego (siła wyższa w tym pandemia) dopuszcza się zmianę wielkości dostaw w wysokości mniejszej aniżeli przewidziana w punkcie 2.
5. Zamawiający wymaga dostawy towaru:  
Według zamówienia przez 5 dni w tygodniu – od poniedziałku do piątku w godzinach 7-15.
6. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.
7. Miejscem dostawy będzie: **Miejskie Przedszkole „Tęczowy Zakątek” w Chełmnie, ul. Klasztorna 12, 86– 200 Chełmno.**
8. Zamawiający potwierdzi na piśmie (na odpowiednim druku) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
10. 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 obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
12. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
13. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: **Pani Bożena Markiewicz,**

**e-mail: [Intendent.mp@chelmno.pl](mailto:Intendent.mp@chelmno.pl),**

14. 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.
15. 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.
16. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
17. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
18. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
19. 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.
20. 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.
21. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
22. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
23. 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.
24. 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. 2021ze zm.),

- b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2021 poz. 630 ze 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 Lz 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 ze 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 ze zm.),
- h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych ( Dz.U. 2015 poz. 29 ze 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 ze 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) 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),
- l) 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, ze zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, ze zm.),
- m) 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. ze zm.: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, ze zm.).

- 25. 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.
- 26. 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.

27. 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.
28. 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.).
29. 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.
30. 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.
31. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
32. 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.