

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**

- 15000000-8 – żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne
 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.	Ananas w puszcze plastry 3100 ml, po odsączeniu 1800 g skład: ananas, woda, cukier, kwas cytrynowy	3100 ml	szt.	40
2.	Banany suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	10
3.	Barszcz czerwony koncentrat w butelce, skład: sok z kiszonych buraków minimum 50%, czosnek, seler, bez syropu glukozowo-fruktozowego	330ml	szt.	30
4.	Bazylija suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	10g	szt.	200
5.	Biszkopty paluszki skład: mąka pszenna, jaja, cukier, wodorowęglan amonu, miód pszczeli	140g	szt.	500
6.	Brzoskwinia w syropie połówki 2650 ml, po odsączeniu 1500 g, skład: brzoskwinie woda, cukier, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy	2650 ml	szt.	40

7.	Chrupki kukurydziane podłużne, skład: kasza kukurydziana	60g	szt.	200
8.	Ciasteczka owsiane skład: owsianka, otręby owsiane, mąka owsiana, tłuszcz kokosowy, sól, cynamon 1,2% (ciasto fermentowane), bez syropu glukozowo-fruktozowego	138g	szt.	300
9.	Cukier biały kryształ		kg	800
10.	Cukier puder	400 g	szt.	40
11.	Cukier z prawdziwą wanilią	12 g	szt.	200
12.	curry przyprawa	1000g	szt.	10
13.	czosnek granulowany	1000g	szt.	10
14.	Cynamon mielony	15g	szt.	100
15.	Drożdże piekarskie świeże	100 g	szt.	80
16.	Dżemy z różnych owoców 100 % bez dodatku cukru i syropu glukozowo-fruktozowego skład: owoce (100 g owoców zużyto na 100 g produktu), substancja żelująca – pektyny	280 g	szt.	500
17.	Fasola czerwona konserwowa 2650 ml, po odsączeniu 1500 g skład: fasola czerwona, woda, sól	2650 ml	szt.	30
18.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki		kg	40
19.	Groszek konserwowy 2600 ml, po odsączeniu 1560 g skład: groszek, woda, cukier	2600 ml	szt.	20
20.	Groszek ptysiowy, skład: jaja, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól	125 g	szt.	500
21.	Gruszki w syropie 850 ml, po odsączeniu 460 g skład: gruszki, woda, cukier	850 ml	szt.	20
22.	Herbata ekspresowa czarna w saszetkach skład: 100% susz herbaciany	100 szt. X 1,3 g	szt.	60
23.	Herbata biała/zielona w saszetkach różne smaki skład: 100 susz, bez konserwantów	20 szt. X 1,3 g	szt.	60
24.	Herbata owocowa z suszu owocowego różne smaki skład: 100% susz owocowy, bez konserwantów	20 szt. X 1,3 g	szt.	500
25.	Imbir mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	1000g	szt.	10
26.	Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%)	150 g	szt.	70
27.	Kasza gryczana		kg	150
28.	Kasza jęczmienna		kg	400
29.	Kasza kukurydziana		kg	20
30.	Kasza manna błyskawiczna		kg	60
31.	Kawa zbożowa skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja	150 g	szt.	60
32.	Kawa zbożowa skład: cykorja, żyto (50%) – prażone	147 g	szt.	60
33.	Keczap łagodny, minimum 140 g pomidorów na 100 g produktu, bez octu spirytusowego i skrobi modyfikowanej skład: przecier pomidorowy z przetartych pomidorów 75%, cebula, miód, ocet jabłkowy, sól, papryka słodka, czosnek, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie; cukry 8,9 g na 100 g	480 g	szt.	70
34.	Kminek mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	1000g	szt.	20
35.	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %	200 ml	szt.	600
36.	Kukurydza konserwowa 2650 ml, po odsączeniu 1775 g skład: kukurydza, woda, sól, bez cukru	2650 ml	szt.	30

37.	Liść laurowy bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	6 g	szt.	300
38.	Lubczyk suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	8g	szt.	300
39.	Majeranek suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	8g	szt.	300
40.	Majonez skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%)	500 ml	szt.	60
41.	Makaron alfabet skład: kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	250g	szt.	100
42.	Makaron kokardka, skład: Kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	2000g	szt.	100
43.	Makaron łazanki, skład: Kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	2000g	szt.	100
44.	Makaron muszelka, skład: Kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	2000g	szt.	100
45.	Makaron nitka, skład: Kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	250 g	szt.	200
46.	Makaron pióra (penne), skład: Kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	2000g	szt.	100
47.	Makaron spaghetti, Kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	500g	szt.	200
48.	Makaron świderki, skład: Kasza pszenna makaronowa, semolina kaszka z pszenicy durum, jaja 5 sztuk na kilogram mąki 21,3 %, woda, przyprawa kurkuma	2000g	szt.	100
49.	Makaron zacierka jajeczna, masa jajeczna minimum 9%, z mąki makaronowej	250 g	szt.	200
50.	Makaron pełnoziarnisty kokardka, skład: pełnoziarnista mąka z PSZENICY durum, woda	2000g	szt.	80
51.	Makaron pełnoziarnisty pióra (penne), skład: pełnoziarnista mąka z PSZENICY durum, woda	2000g	szt.	80
52.	Makaron pełnoziarnisty świderki, skład: pełnoziarnista mąka z PSZENICY durum, woda	2000g	szt.	80
53.	Masło orzechowe skład: 100% orzeszki ziemne (arachidowe) prażone	470g	szt.	20
54.	Mąka pszenna typu 450-550		kg	500
55.	Masa kajmakowa	510g	szt.	30
56.	Mieszanka studencka skład: orzechy arachidowe, rodzynki, orzechy nerkowca, orzechy laskowe, olej słonecznikowy	500 g	szt.	20
57.	Migdały płatki	150 g	szt.	100
58.	Miód pszczeli, wielokwiatowy, nektarowy, naturalny, polski	1 kg	szt.	50

59.	Morele suszone, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	30
60.	Mus owocowy w tubce do wyciskania, z owoców 100 %, przecierany, pasteryzowany, bez dodatku cukru	100 g	szt.	1000
61.	Musztarda stołowa skład: cukier, gorczyca, ocet jabłkowy, przyprawy, sól, woda	180 g	szt.	60
62.	Olej rzepakowy 100% rafinowany z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno		ltr	500
63.	Oliwa z oliwek extra vergine, tłoczona na zimno, w ciemnej szklanej butelce		ltr	20
64.	Oregano	10g	szt.	100
65.	Orzechy laskowe łuskane		kg	20
66.	Orzechy włoskie łuskane		kg	20
67.	Orzeszki ziemne łuskane, prażone, bez soli, bez tłuszczu	200g	szt.	20
68.	Papryka mielona słodka, bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	720 g	szt.	30
69.	Pestki dyni łuskane		kg	20
70.	Pieprz czarny mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20g	szt.	100
71.	Płatki owsiane błyskawiczne	500 g	szt.	50
72.	Płatki śniadaniowe cyjanonowe; bez konserwantów i sztucznych barwników	500g	szt.	100
73.	Płatki śniadaniowe czekoladowe; bez konserwantów i sztucznych barwników	500g	szt.	100
74.	Płatki śniadaniowe kukurydziane, skład: kukurydza 100%, bez dodatku soli, cukru, mąki, konserwantów	500g	szt.	100
75.	Płatki śniadaniowe musli skład: płatki owsiane, jęczmienne, pszenne, żytnie	500g	szt.	100
76.	Płatki pełnoziarniste, skład: płatki zbożowe z pełnego ziarna 96.5% (jęczmienne; ryżowe) owoce liofilizowane 2.2% (wiśnia, truskawka, malina) zagęszczony soki owocowe 1.2% (jabłkowy, wiśniowy) aromat naturalny	500g	szt.	100
77.	Płatki śniadaniowe miodowe, bez konserwantów i sztucznych barwników	500g	szt.	100
78.	Podgrzybek suszony	250g	szt.	20
79.	Pomidory w puszcze krojone bez skórek 2650 ml, po odsączeniu 1500 g	2650 ml	szt.	100
80.	Proszek do pieczenia	30g	szt.	80
81.	Przyprawa do gulaszu skład: sól, papryka słodka, marchew, papryka ostra, czosnek, cebula, gorczyca, kolendra, natka pietruszki, chili, cząber, ziele angielskie, kminek, majeranek, pieprz czarny, tymianek	500 g	szt.	15
82.	Przyprawa do mięsa mielonego skład: sól, papryka słodka, czosnek, gorczyca, kolendra, majeranek, marchew, tymianek, pieprz czarny, chili, rozmaryn, ziele angielskie	500 g	szt.	15
83.	Przyprawa lubczykowa skład: cebula smażona, lubczyk, pasternak, sól kamienna, pietruszka, marchew, seler, cebula, pieprz czarny, por, rozmaryn	500g	szt.	15

84.	Przyprawa do drobiu skład: sól, imbir, curry, majeranek, pieprz czarny, papryka słodka i ostra, czosnek, kolendra, kminek, goździki, ziele angielskie	500 g	szt.	15
85.	Przyprawa do ryb skład: sól, cebula, gorczyca biała, czosnek, pomidor, owoc kolendry, cukier, natka pietruszki, pieprz czarny, nasiona kopru, kurkuma, imbir, pieprz biały	500 g	szt.	15
86.	Przyprawa do mięsa wieprzowego, skład: czosnek, papryka słodka, kminek, gorczyca biała, tymianek, kolendra, cząber, rozmaryn, majeranek, pieprz czarny, chili, ziele angielskie, liść laurowy, sól oraz suszone warzywa.	500 g	szt.	15
87.	Przyprawa do mięsa wołowego, skład: sól, cebula, papryka słodka, czosnek, kolendra, pieprz czarny, ziele angielskie, owoce jałowca, majeranek, cukier, liść laurowy, korzeń lubczyku, chili, rozmaryn	500 g	szt.	15
88.	Przyprawa do zup i rosółów, skład: suszone warzywa rozdrobnione, przyprawy i zioła, bez glutaminianu sodu i konserwantów	500 g	szt.	15
89.	Rodzyнки sultañskie, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	500 g	szt.	50
90.	Ryż biały długoziarnisty paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	500
91.	Ryż brązowy, paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	100
92.	Sezam ziarna	500 g	szt.	20
93.	Skrobia ziemniaczana		kg	150
94.	Słonecznik łuskany		kg	30
95.	Soczewica czerwona, sucha nie połamana		kg	50
96.	Sok jednodniowy owocowo-warzywny	250ml	szt.	500
97.	Sól morską o niskiej zawartości sodu, bez substancji przeciwzbrylających		kg	100
98.	Sól stołowa jodowana, o niskiej zawartości sodu, bez substancji przeciwzbrylających		kg	200
99.	Śmietan-fix, skład: glukoza, skrobia ziemniaczana modyfikowana	9g	szt.	100
100.	Sok zagęszczony owocowy - 100 % zagęszczonego soku owocowego, bez innych składników, koncentrat	600g	szt.	500
101.	Wafle ryżowe naturalne z ryżu brązowego skład: 100% ryż brązowy	130 g	szt.	400
102.	Wafle tortowe suche okrągłe mini skład: mąka pszenna, olej roślinny rzepakowy, emulgator: lecytyna sojowa; substancje spulchniające: węglany sodu; sól	110 g	szt.	100
103.	Wiórki kokosowe bez dwutlenku siarki	200g	szt.	30
104.	Woda gazowana	1500ml	szt.	30
105.	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką	500 ml	szt.	300
106.	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką	5 litrów	szt.	800
107.	Ziele angielskie bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	300
108.	Żelatyna spożywcza wieprzowa lub wołowa	20g	szt.	100

109.	Żurawina suszona, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	500g	szt.	40
110.	Żurek - zakwas naturalny, skład: woda, mąka żytnia, sól, przyprawy; koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw	500 ml	szt.	100
111.	Przyprawa do ziemniaków skład: (chili cząber, czosnek, gorczyca, kolendra, koperek, majeranek, papryka słodka, pieprz czarny, sól)	500g	szt.	15
112.	Przyprawa do sałatek skład: (papryka słodka, sól, czosnek, pieprz czarny - 17%, pieprz różowy - 7%, por, bazyli 5%, natka pietruszki - 5%)	500g	szt.	15
113.	Soda oczyszczona, skład: (węglany sodu (E 500))	60g	szt.	50
114.	Soki różne smaki (sok 100% zagęszczonego soku)	1 ltr	ltr	50
115.	Herbata ziołowa w saszetkach różne smaki skład: 100 susz, bez konserwantów	20 szt. X 1,3 g	szt.	60
116.	Ciasto francuskie (mąka pszenna 54%, woda, koncentrat masła 20%, alkohol etylowy, sól, zagęszczony sok cytrynowy, drożdże nieaktywne)	240g	szt	100

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze 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: 3 razy w tygodniu tj. poniedziałek, środa, piątek, w godzinach od 6:00 do 7:00.**

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesyłanym 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 6 w Mikołowie, ul. Równoległa 8, 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 Anna Zagola, e-mail: anna.zagola@p6.mikolow.eu, info@p6.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 tłuszczy

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 wymagania 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.