

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.	Barszcz czerwony koncentrat (skład: zagęszczony sok z buraków ćwikłowych min.59%,)	300 ml	szt.	150
2.	Bazylija suszona	10g	szt.	60
3.	Bułka tarta bezglutenowa		kg	1
4.	Bułka tarta z pieczywa pszennego		kg	80
5.	Chrzan tarty	300 ml	szt.	5
6.	Cukier biały kryształ		kg	500
7.	Cukier puder	500 g	szt.	10
8.	Cukier z dodatkiem wanilii	12g	szt.	300

9.	Curry. Mieszanka zawierająca: sól, kurkuma - 16.2%, kozieradka, kolendra - 15,9%, czosnek granulowany, kmin rzymski, gorczyca biała, cynamon, imbir, goździki, papryka słodka, gałka muskatołowa, chili bez dodatku glutaminianu monosodowego	20g	szt.	5
10.	Cynamon mielony	15g	szt.	60
11.	Czosnek granulowany	25g	szt.	60
12.	Drożdże świeże	100g	szt.	200
13.	Dżem z kawałkami owoców, różnych, bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100 g produktu (bez sztucznych dodatków)		kg	160
14.	Fasola biała drobna		kg	45
15.	Fasola drobna kolorowa		kg	20
16.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, półówki		kg	45
17.	Groszek ptysiowy		kg	5
18.	Herbata ekspresowa w saszetkach(saszetki 100% naturalne składniki)	100 szt. X 1,4g	op.	50
19.	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	20 szt. X 2g	op.	50
20.	Kakao gorzkie extra ciemne. Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%)	150 g	szt.	25
21.	kasza gryczana prażona		kg	50
22.	kasza gryczana biała		kg	20
23.	Kasza gryczana biała 4*100g w torebkach	400g	szt.	100
24.	Kasza jaglana		kg	25
25.	Kasza jęczmienna perłowa		kg	50
26.	Kasza jęczmienna pęczak		kg	80
27.	kasza jęczmienna wiejska 4*100g w torebkach	400g	szt.	100
28.	kasza jęczmienna perłowa 4*100g w torebkach	400g	szt.	100
29.	Kasza jęczmienna wiejska		kg	80
30.	Kasza manna pszenna		kg	10
31.	Kasza manna błyskawiczna		kg	1
32.	Keczap łagodny, bez konserwantów i innych sztucznych dodatków	480 g	szt.	10
33.	Kminek mielony	20g	szt.	2
34.	Kolendra	15g	szt.	2
35.	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %	200g	szt.	1000
36.	Kurkuma	20g	szt.	5
37.	Kukurydza konserwowa	400 g	szt.	80
38.	Liść laurowy	6g	szt.	120
39.	Majeranek	8g	szt.	70
40.	Majonez (bez syntetycznych dodatków)	700 ml	szt.	5

41.	Makaron bezglutenowy		kg	10
42.	Makaron zacierka		kg	30
43.	Makaron nitki krajanka 5-cio jajeczna, skład: kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum), jaja 5 sztuk na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	250g	szt.	200
44.	Makaron spaghetti, semolina z pszenicy durum,		kg	300
45.	Makaron trójkolorowy (świderki, rurki)		kg	50
46.	Makaron alfabet (literki duże, literki małe)		kg	80
47.	Makaron kokardka z pszenicy durum		kg	150
48.	Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi)		kg	300
49.	Makaron z pszenicy durum		kg	150
50.	Makaron razowy		kg	20
51.	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej		kg	10
52.	Mąka kukurydziana bezglutenowa		kg	3
53.	Mąka pszenna typ 405 tortowa		kg	250
54.	Mąka pszenna typu 450-550		kg	200
55.	mąka ryżowa bezglutenowa		kg	5
56.	Mieszanka suszonych warzyw 100% do zup i sosów zawierająca w zmiennych proporcjach: marchew, pasternak, por, pietruszka korzeń, pietruszka liść. Bez sztucznych dodatków.		kg	10
57.	Miód pszczelej, wielokwiatowy, naturalny, polski		kg	100
58.	Musztarda		kg	5
59.	Ocet jabłkowy bez SO2		litr	25
60.	Ocet spirytusowy 10%		litr	5
61.	Ogórki konserwowe w słoikach	820 g	szt.	50
62.	Olej rzepakowy 100% . Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno.	1 l	szt.	700
63.	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia		litr	2
64.	Oregano	10g	szt.	60
65.	Papryka mielona słodka, pochodzenie 100% Hiszpania	20g	szt.	600
66.	Papryka mielona ostra	20g	szt.	10
67.	Pieprz ziołowy	20g	szt.	3
68.	Pieprz czarny mielony	20g	szt.	150
69.	Płatki kukurydziane		kg	1
70.	Pomidory w puszcze bez skóry krojone	400 g	szt.	300
71.	pomidory suszone w oleju	720ml	szt.	25
72.	Przyprawa do gulaszu. Mieszanka zawierająca: sól, czosnek granulowany - 20%, papryka słodka, gorczyca biała, majeranek, kminek, chili - 3,1%, cząber, kolendra - 2,4%, cebula, tymianek bez dodatku glutaminianu monosodowego	25g	szt.	25

73.	Przyprawa do mięsa mielonego. Mieszanka zawierająca: sól, czosnek, marchew, cebula - 9%, papryka słodka, kolendra, gorczyca biała, pieprz czarny - 4%, majeranek, chili, kozieradka, tymianek, ziele angielskie, natka pietruszki bez dodatku glutaminianu monosodowego	20g	szt.	25
74.	Przyprawa do rosółu bez soli	50g	szt.	10
75.	Przyprawa myśliwska	20g	szt.	10
76.	Przyprawa bezglutenowa	300g	szt.	10
77.	Przyprawa do kurczaka. Mieszanka zawierająca: sól, papryka słodka - 14%, gorczyca biała, czosnek - 5,8%, kolendra, kurkuma, kozieradka - 2,4%, chili - 2%, imbir, cynamon, kmin rzymski, goździki, gałka muskatołowa bez dodatku glutaminianu monosodowego	30g	szt.	80
78.	Przyprawa do mięsa wieprzowego. Mieszanka zawierająca: sól, czosnek - 20%, gorczyca biała, kminek, kolendra - 7%, majeranek, papryka słodka, cząber - 3,6%, chili, rozmaryn bez dodatku glutaminianu monosodowego	20g	szt.	60
79.	Przyprawa do gyrosa. Mieszanka zawierająca: sól, czosnek granulowany - 11%, kolendra - 10,6%, gorczyca biała, papryka słodka, cukier, kozieradka, chili, rozmaryn - 3,6%, oregano, tymianek, pieprz czarny	30g	szt.	30
80.	Przyprawa do ryb. Mieszanka Zawierająca: sól, czosnek, bazylia - 10%, gorczyca biała, cukier, imbir, tymianek - 3%, natka pietruszki - 3%, kwas: kwas cytrynowy, rozmaryn bez dodatku glutaminianu monosodowego	20g	szt.	30
81.	Przecier ogórkowy(ogórek kiszony tarty 100%, zagęszczony)	350 g	szt.	100
82.	Rodzynki sułtańskie	200g	szt.	1
83.	Ryż paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	90
84.	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	150
85.	Ryż biały długoziarnisty w torebkach 4*100g	400g	szt.	50
86.	Ryż długoziarnisty, suchy bez połamanych ziaren i mączki biały, brązowy		kg	100
87.	Soczewica czerwona		kg	25
88.	Sól spożywcza, warzona, jodowana		kg	220
89.	Sól morską o niskiej zawartości sodu		kg	2

90.	Tymianek	10g	szt.	5
91.	Wafle ryżowe naturalne	120g	szt.	5
92.	Ziele angielskie	20g	szt.	200
93.	Zioła prowansalskie	10g	szt.	5
94.	kasza gryczana prażona 4*100g	400g	szt.	60
95.	Żur - butelka - skład: woda, mąka żytnia, sól, przyprawy. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw.	1l	szt.	250
96.	woda niegazowana źródlana 5l	5L		50
97.	woda mineralna 0,5l	0,5L		10
98.	sok 100% w kartoniku różne smaki	200ml	szt.	2400
99.	sok 100% w kartonie różne smaki	1l	szt.	20
100.	sok 100% różne smaki butelka	300ml	szt.	400
101.	pieczywo bezglutenowe krojone (4szt)		op.	5
102.	Mieszanka suszonych warzyw. Mieszanka zawierająca: sól morską, suszone warzywa 32% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, seler, pomidory, por, papryka, natka pietruszki), cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper Bez dodatku glutamianu sodu!	300g	op.	60
103.	ciecierzyca		kg	5
104.	sok 100% jabłkowy, jabłkowo-gruszkowy, wieloowocowy- naturalny mętny tłoczony. Skład: Sok z owoców 100%, naturalnie mętny, otrzymany w wyniku tłoczenia miazgi owocowej, bez udziału enzymów, filtrowany, pasteryzowany, bez dodatku jakichkolwiek substancji dodatkowych, rozlewany na gorąco w atmosferze azotu i pakowany w systemie "bag in box". Skład: Sok owocowy 100%	3l	szt.	50
105.	Przyprawa do bigosu i potraw z kapusty. Mieszanka zawierająca: sól, papryka słodka - 14%, gorczyca biała, czosnek - 5,8%, kolendra, kurkuma, kozieradka - 2,4%, chili - 2%, imbir, cynamon, kmin rzymski, goździki, gałka muskatołowa bez dodatku glutamianu monosodowego	20g	szt.	10
106.	przyprawa do żurku.	25g	szt.	10

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 2 razy w tygodniu w godzinach od 6:30 do 7:30. Konkretnie 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: **Szkoła Podstawowa nr 3 w Mikołowie, ul. Ks. bpa. W. Bandurskiego 1, 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 Ewa Jaworska, e-mail: sekretariat@sp3.mikolow.eu, intendetka@sp3.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.