

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Część 1: 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).

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Ananas plastry, puszka	565g	szt.	30
2.	Bazylija suszona	10g	szt.	20
3.	Biszkopty	120g	szt.	150
4.	Brzoskwinia w puszcze	800 g	szt.	30
5.	Budyń czekoladowy- Skrobia, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, aksamitny budyń bez dodatku cukru	38g	szt.	200
6.	Bułka tarta z pieczywa pszennego	500g	szt.	150
7.	Chrupsy jabłkowe	18g	szt.	30

8.	Ciastka zbożowe -zboża pełnoziarniste 40% (mąka pszenna pełnoziarnista 20,1%, płatki owsiane 8,9%, mąka jęczmienna pełnoziarnista 6,4%, mąka żytnia pełnoziarnista 3,6%, mąka orkiszowa pełnoziarnista 1,0%)	300g	szt.	60
9.	Ciecierzycza w zalewie	300g	szt.	20
10.	Cukier biały kryształ	1000g	kg	190
11.	Cukier puder	500 g	szt.	12
12.	Cukier waniliowy	30g	szt.	50
13.	Curry	20g	szt.	20
14.	Cynamon	18g	szt.	35
15.	Cząber	10g	szt.	8
16.	Czosnek granulowany	8g	szt.	50
17.	Drożdże świeże	100g	szt.	50
18.	Dżem z kawałkami owoców, różnych, cukier tylko z owoców bez cukru dodanego - zawartość owoców 100g w 100 g produktu extra gładki	235g	szt.	220
19.	Fasola drobna kolorowa	500g	szt.	20
20.	Fasola Jaś średnia	500g	szt.	20
21.	Gałka muskatołowa	10g	szt.	10
22.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	500g	szt.	60
23.	Groszek ptysiowy bez oleju palmowego	125g	szt.	40
24.	Herbata czarna aromatyzowana w saszetkach po 2g	100 szt. X 2g	op.	50
25.	Herbata mięta w saszetkach	25szt x1,3g	op.	100
26.	Herbata owocowa 50%-60% suszu owocowego w saszetkach tylko naturalne składniki 100% kawałków owoców różne smaki 20 saszetek po 2,7g	20 szt. X 2,7g	op.	600
27.	Imbir mielony	15g	szt.	5
28.	Kakao gorzkie extra ciemne	160g	szt.	65
29.	Karob	1000g	szt.	20
30.	Kasza bulgur	400g	szt.	100
31.	Kasza gryczana	1kg	kg	20
32.	Kasza jaglana	1kg	kg	30
33.	Kasza jęczmienna wiejska	1kg	kg	100
34.	Kasza kus-kus	350g	szt.	100
35.	Kasza manna błyskawiczna	500g	szt.	150
36.	Kasza orkiszowa	400g	szt.	30
37.	kaszka kukurydziana	1kg	kg	10
38.	kawa zbożowa (składa się z prażonych ziaren zbóż: żyta, jęczmienia, cykorii oraz buraka cukrowego)	150g	szt.	150
39.	Kecup łagodny, bez konserwantów i octu spirytusowego	315g	szt.	50
40.	Kminek mielony	20g	szt.	40
41.	Kolendra	15g	szt.	10
42.	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 % b/z substancji konserwujących	200g	szt.	250
43.	Konfitura niskosłodzona	240g	szt.	200

44.	Kukurydza konserwowa	400g	szt.	80
45.	Kurkuma	20g	szt.	10
46.	Kwasek cytrynowy w proszku	20g	szt.	10
47.	Laska wanilii	2,5g	szt.	4
48.	Liść laurowy	10g	szt.	40
49.	Lubczyk	800g	szt.	7
50.	Majeranek	10g	szt.	30
51.	Majonez bez octu spirytusowego	500ml	szt.	25
52.	Mąka gryczana	1kg	kg	3
53.	Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi, łazanki) 100%semoliny z pszenicy durum	500g	szt.	300
54.	Makaron alfabet (literki duże, literki małe)	250g	szt.	50
55.	Makaron bezglutenowy	500g	szt.	20
56.	Makaron ryżowy	200g	szt.	50
57.	Makaron nitki	250g	szt.	100
58.	Makaron pełnoziarnisty	500g	szt.	70
59.	Makaron spaghetti	500g	szt.	30
60.	Makaron zacierka	250g	szt.	70
61.	Marmolada wieloowocowa	500g	szt.	30
62.	Mąka jaglana	1kg	kg	5
63.	Mąka kukurydziana	1kg	kg	5
64.	Mąka na żur	500g	kg	5
65.	Mąka pszenna typ 405 tortowa	1kg	kg	260
66.	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	1kg	kg	60
67.	Mieszanka suszonych warzyw 100% zawierająca zmiennych proporcjach marchew, pasternak, por, pietruszka korzeń, pietruszka liść , bez sztucznych dodatków	100g	szt.	30
68.	Miód pszczeli, wielokwiatowy, naturalny, polski	1200g	szt.	300
69.	Mleczko kokosowe	500ml	szt.	20
70.	Musztarda miodowa	200g	szt.	30
71.	Ocet spirytusowy 10%	500ml	szt.	2
72.	Olej rzepakowy 100% do smażenia	1000ml	litr	250
73.	Oregano	10g	szt.	30
74.	Paluszki kukurydziane	100g	szt.	200
75.	Papryka mielona słodka	20g	szt.	70
76.	Pasztet drobiowy- mięso drobiowe (mięso z kur 18%, mięso z indyka 12%), podgardle wieprzowe, woda, wątroba wieprzowa, skórki drobiowe, skórki wieprzowe, bułka tarta (zawiera gluten), cebula suszona, sól, przyprawy	200g	szt.	60
77.	Pieczywo chrupkie jaglane	170g	szt.	30
78.	Pieprz czarny mielony	20g	szt.	60
79.	Pieprz ziołowy	800g	szt.	5
80.	Płatki jaglane	400g	szt.	50
81.	Płatki kukurydziane bezglutenowe z witaminami grys kukurydziany 99,9% cukry 9,1g tłuszcz 1,4g w 100g	500g	szt.	100

82.	Płatki kukurydziane czekoladowe bezglutenowe z witaminami grys kukurydziany 99,9% cukry 9,1g tłuszcz 1,4g w 100g	500g	szt.	90
83.	Płatki owsiane	500g	szt.	90
84.	Pomidory suszone w oleju	300ml	szt.	10
85.	Pomidory w puszcze	400g	szt.	180
86.	Powidła śliwkowe	220g	szt.	10
87.	Proszek do pieczenia	30g	szt.	90
88.	Przyprawa do pierników bez glutaminianu sodu subst. Konserwujących i barwników	20g	szt.	10
89.	Przyprawa pomidory suszone z czosnkiem i bazylią	15g	szt.	15
90.	Przyprawa warzywna b/z glutaminianu sodu, glutenu	300g	szt.	5
91.	Rodzynki sułtańskie	500g	szt.	15
92.	Rozmaryn suszony	15g	szt.	10
93.	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki	1000g	kg	110
94.	Słonecznik łuskany	200g	szt.	20
95.	Soczewica czerwona	400g	szt.	50
96.	Soczki w kartoniku 200ml 100%	200ml	szt.	100
97.	Soda oczyszczona	70g	szt.	25
98.	Sok różne rodzaje 100%	1l	szt.	250
99.	Sos sojowy	300ml	szt.	10
100.	Sól z potasem 70% sól 30%	1kg	kg	5
101.	Sól spożywcza, warzona, jodowana	1kg	kg	40
102.	Syrop klonowy	189ml	szt.	30
103.	Tłuszcz roślinny do smarowania	500 g	szt.	10
104.	Tuńczyk w oleju	200g	szt.	20
105.	Tymianek suszony	10g	szt.	10
106.	Wafle kukurydziane	120g	szt.	10
107.	Wafle ryżowe naturalne	120g	szt.	250
108.	Wafle tortowe niesłodzone	300g	szt.	70
109.	Woda do picia butelka 18,9L	18,9l	szt.	450
110.	Ziele angielskie	12g	szt.	30
111.	Zioła prowansalskie	10g	szt.	20
112.	Żelatyna uniwersalna	50g	Szt.	100
113.	Żur - butelka - skład: woda, mąka żytnia, sól, przyprawy. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw.	0,5l	szt.	250

Część 2: JAJA

03142500-3 – jaja

- 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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Jaja świeże L	szt.	3500

- Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego prześle 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.
- 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.
- Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**
Część 1: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.
Część 2: JAJA: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.
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.
- Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
- Miejsцем dostawy będzie: **Przedszkole nr 4 w Mikołowie, ul. Katowicka 132, 43-190 Mikołów.**
- Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
- 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.

- Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Weronika Nowrot, e-mail: sekretariat@p4.mikolow.eu, intendent@p4.mikolow.eu

11. 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.

12. 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.

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

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

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

16. 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.

17. 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.

18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

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

20. 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.

21. 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.).

22. 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.

23. 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.

24. 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.

25. 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.).

26. 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.

27. 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.

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

29. 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.