

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby stołówki szkolnej w budynku Zespołu Szkół w Zakrzewie, Publicznej Szkoły Podstawowej w Zakrzewie przy ulicy Osiedlowej 25 w roku 2022.

### II. Przedmiot zamówienia został podzielony na pięć części:

Część I – mięso, wędliny, przetwory mięsne (drobiowe i wieprzowe).

Część II – ziemniaki, owoce, warzywa i podobne produkty.

Część III - ryby mrożonki.

Część IV – jaja, nabiał.

Część V – przyprawy, przetwory sypkie, produkty strączkowe i przetwory.

Szczegółowy wykaz produktów będących przedmiotem zamówienia jest przedstawiony poniżej:

### Część I zamówienia - mięso, wędliny, przetwory mięsne (drobiowe i wieprzowe).

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Szacunkowa ilość
1.	Filet z piersi indyka	kg	200
2.	Filet z piersi kurczaka	kg	500
3.	Kiełbasa extra	kg	400
4.	Kiełbasa krakowska	kg	20
5.	Kiełbasa szynkowa	kg	20
6.	Mięso mielone z łopatki	kg	800
7.	Parówki z szynki 93% mięsa	kg	50
8.	Polędwica miodowa	kg	20
9.	Polędwica sopocka	kg	20
10.	Porcje rosółowe	kg	400
11.	Schab b/k świeży	kg	500
12.	Schab gotowany	kg	15
13.	Szynka b/k świeża	kg	600
14.	Szynka gotowana	kg	15
15.	Udziec drobiowy	kg	650

**Część II zamówienia – ziemniaki, owoce, warzywa i podobne produkty.**

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Szacunkowa Ilość
1.	Banany	Kg	800
2.	Buraczki	Kg	400
3.	Cebula	Kg	400
4.	Cytryny	Kg	20
5.	Gruszki	Kg	700
6.	Jabłka	Kg	3 000
7.	Kapusta biała	Kg	500
8.	Kapusta czerwona	Kg	200
9.	Kapusta kiszona	Kg	400
10.	Kapusta pekińska	Kg	100
11.	Koper świeży	Pęczek	100
12.	Mandarynki	Kg	350
13.	Marchew	Kg	800
14.	Ogórki kiszone	Kg	300
15.	Ogórki świeże	Kg	300
16.	Papryka świeża	Kg	100
17.	Pietruszka korzeń	Kg	400
18.	Pomarańcze	Kg	200
19.	Pomidory	Kg	200
20.	Por	Kg	100
21.	Rzodkiewka	Pęczek	260
22.	Salata	Sztuk	250
23.	Szczypiorek	Pęczek	100
24.	Ziemniaki	Kg	8 000
25.	Kiwi	Kg	30
26.	Kalafior świeży	Kg	200

**Część III zamówienia - Ryby, mrożonki**

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Szacunkowa Ilość
1.	Brokuły mrożone	kg	200
2.	Czarna pożeczka mrożona	kg	250
3.	Fasola szparagowa zielona	kg	250
4.	Filet z miruny	kg	800
5.	Groszek mrożony	kg	50
6.	Kalafior mrożony	kg	250
7.	Makrela wędzona	kg	10
8.	Marchew z groszkiem	kg	200
9.	Mieszanka kompotowa mrożona	kg	200
10.	Mieszanka warzywna 7- składnikowa	kg	300
11.	Śliwki mrożone	kg	150
12.	Truskawki mrożone	kg	300
13.	Wiśnie mrożone	kg	250

#### Część IV zamówienia - Nabiał, jaja

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Szacunkowa Ilość
1.	Jajka świeże duże 65-70 g	Sztuk	4 600
2.	Jogurt naturalny 400g	Sztuk	250
3.	Masło 200g 82% tłuszczu	Sztuk	600
4.	Mleko butelkowe 3,2%	Sztuk	3 000
5.	Ser żółty w typie edamskiego	Kg	30
6.	Ser żółty w typie królewskiego	Kg	10
7.	Serek owocowy typie Danonek 5 szt.	Sztuk	300
8.	Śmietana 18%	Sztuk	480
9.	Twaróg półtłusty	Kg	420

#### Część V zamówienia - Przyprawy, przetwory sypkie, produkty strączkowe, przetwory

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Szacunkowa ilość
1.	Bazylia 10 g	szt.	80
2.	Budyń 40g	szt.	250
3.	Bułka tarta 0,5kg	szt.	350
4.	Bułka wrocławska 450g	szt.	30
5.	Buraczki suszone 100g	szt.	100
6.	Chleb 7 ziaren 450g	szt.	150
7.	Chleb mieszany 450g	szt.	1 600
8.	Chrupki kukurydziane 60g	szt.	90
9.	Cukier	kg	600
10.	Cukier waniliowy 15g	szt.	40
11.	Cynamon 15g	szt.	20
12.	Drożdże 100g	szt.	10
13.	Dżem owocowy 280g	szt.	250
14.	Fasola Jaś	kg	120
15.	Fasola czerwona konserwowa 400g	szt.	100
16.	Galaretka 75g	szt.	300
17.	Gałka muszkatałowa 20g	szt.	20
18.	Groch łuskany 400g	szt.	200
19.	Herbata exp 100 szt minutka	szt.	50
20.	Herbata miętowa exp 40g	szt.	20
21.	Herbata owocowa 34g Saga	szt.	30
22.	Kakao Deco Morena 80g	szt.	70
23.	Kasza manna	kg	10
24.	Kasza gryczana	kg	100
25.	Kasza jaglana	kg	60
26.	Kasza jęczmienna	kg	300
27.	Kawa inka 150g	szt.	35
28.	Ketchup wrocławski 480g	szt.	50

29.	Kisiel 58g	szt.	250
30.	Koncentrat pomidorowy 970g	szt.	110
31.	Koncentrat pomidorowy 190g	szt.	70
32.	Koper suszony 6g	szt.	150
33.	Kukurydza konserwowa 400g	szt.	20
34.	Kwasek cytrynowy	szt.	50
35.	Liść laurowy 12g	szt.	50
36.	Lubczyk suszony 8g "Prymat"	szt.	150
37.	Majeranek otarty 8g	szt.	120
38.	Makaron kolanka ozdobne 500g w typie Lubella	szt.	250
39.	Makaron krajanka jajeczny 250g	szt.	400
40.	Makaron muszelki małe nr 26 500g w typie Lubella	szt.	350
41.	Makaron zacierka 500g w typie Lubella	szt.	250
42.	Makaron Farfalline małe 400g	szt.	200
43.	Makaron łazanki 500g	szt.	250
44.	Makaron muszelki morskie nr 32 500g w typie Lubella	szt.	250
45.	Makaron pióra 500g w typie Lubella	szt.	150
46.	Makaron Spaghetti 500g w typie Lubella	szt.	300
47.	Makaron Świderki 500g w typie Lubella	szt.	300
48.	Makaron wstążka w typie Lubella 500g	szt.	150
49.	Makaron z mąki razowej 500g Spaghetti	szt.	50
50.	Mąka pszenna	kg	600
51.	Miód pszczele 400g	szt.	30
52.	Olej rzepakowy 1l	szt.	600
53.	Oregano 10g	szt.	40
54.	Papryka suszona 20g	szt.	20
55.	Pestki dyni 150g	szt.	200
56.	Pieprz mielony 20g	szt.	300
57.	Płatki kukurydziane 250g w typie Nestle	szt.	50
58.	Płatki miodowe 250g w typie Nestle	szt.	50
59.	Płatki owsiane zwykłe 250g	szt.	100
60.	Proszek do pieczenia 18g	szt.	30
61.	Rozmaryn	szt.	20
62.	Ryż długoziarnisty	kg	300
63.	Słonecznik łuskany 100g	szt.	130
64.	Sok warzywno-owocowy 900ml	szt.	55
65.	Sól jodowana	kg	200
66.	Susz natki pietruszki 6g	szt.	100
67.	Tymianek 10g	szt.	20
68.	Wafle ryżowe 130g	szt.	60
69.	Ziele angielskie 20g	szt.	90
70.	Zioła prowansalskie 10g	szt.	30
71.	Żurek kujawski butelka 0,5l	szt.	160

**III.** Zapotrzebowanie na wymienione w załącznikach I - V produkty Zamawiający oszacował na okres 11 miesięcy. Ilości te stanowią wielkość szacunkową ustaloną na podstawie faktycznie zapotrzebowanych ilości w 2021 roku (przewidziane zapotrzebowanie dotyczy analogicznie jak w roku ubiegłym przygotowywanie posiłków dla ok. ....250 uczniów). Oznacza to, że ostateczna ilość zamawiana na podstawie umowy może ulec zmianie. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.

**IV.** Asortyment musi być dostarczany odpowiednio przystosowanym środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej (o ile jest wymagana) do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (dostawa w pojazdach przystosowanych, tj. np. dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych temperatura od 0-4°C, dla żywności mrożonej - 18°C), z zachowaniem czystości towarów i higieny osobistej konwojenta - dostawcy (jeśli dostarczany asortyment produktów wymaga, to osoba realizująca dostawę obowiązana jest posiadać aktualną książeczkę zdrowia).

W razie stwierdzenia przez Zamawiającego niezachowania wymaganych warunków sanitarnych, Zamawiający może odmówić odbioru towaru.

#### **V. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA wszystkich części zamówienia od I do V**

1. Dostarczane artykuły muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach, a ponadto odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych oraz cechować się wysokimi walorami smakowymi. Jakość dostarczanych artykułów żywnościowych nie może budzić zastrzeżeń.
2. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.
3. Produkty muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych i prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach.
4. Na każdym dostarczonym opakowaniu musi znajdować się etykieta z następującymi danymi:
  - a) nazwa oraz adres dostawcy lub producenta,
  - b) nazwa oraz rodzaj produktu,
  - c) termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),
  - d) masa netto,
  - e) warunki przechowywania,
  - f) wykaz składników wg udziału surowców.
5. Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania jakości handlowej oraz muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej. Produkty muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach.
6. Równoważność oferowanych produktów, wyrobów.  
Nazwy własne podane w załącznikach od I - V (np. "Pieprz mielony „Prymat”, "Płatki miodowe „Mlekołaki”", "Makaron LUBELLA", "Koncentrat pomidorowy włocławski", „Ser żółty typu edamski”, itp.) zostały podane przez Zamawiającego przykładowo. Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (wielkość opakowania i jego rodzaj, gramatura, konsystencja, skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające wyszczególnionym w załącznikach nr I -V, a także posiadać cechy jakościowe (normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i

barwiące itp.) i walory organoleptyczne (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego. Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisywanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej – formularzu cenowym (załączniki nr I do V do SIWZ), zgodnie z art. 30 ust. 5 ustawy. W tym wypadku wszelkie ryzyko (w tym koszty ewentualnych ekspertyz) związane z udowodnieniem tzw. „równoważności” artykułów żywnościowych wskazanych w formularzu ofertowym, spoczywa na Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest w takim przypadku wykazać, że dostarczone przez niego artykuły spełniają takie same wymagania jak produkty określone przez Zamawiającego dotyczące składu produktu, jego jakości, trwałości itp. parametrów. W sytuacji, gdy oferowany produkt równoważny nie odpowiada opisowi Zamawiającego podanemu w niniejszej SIWZ Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia produktów równoważnych i żądania dostarczenia towaru zgodnego z opisem. W sytuacji, gdy Wykonawca nie jest w stanie w terminie dostarczyć produktu zgodnego z opisem w SIWZ lub jego właściwego odpowiednika, Zamawiający ma prawo do nabycia takiego towaru poza obowiązującą umową i obciążenia kosztami zakupu Wykonawcę. Nie wskazanie przez Wykonawcę produktów równoważnych Zamawiający rozumie, że Wykonawca oferuje produkty wskazane w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. W trakcie obowiązywania umowy, dopuszcza się również w uzasadnionych wypadkach, zmianę wielkości opakowania dostarczanych produktów z zachowaniem zasady proporcjonalności. Zmiana wielkości opakowania nie może mieć wpływu na zmianę ogólnej ilości (sztuk) produktów objętych przedmiotową umową. Zmiana może nastąpić po uprzedniej, pisemnej akceptacji Zamawiającego.

**W przypadku, gdy Wykonawca będzie oferował produkt równoważny, ma obowiązek zaznaczyć ten fakt w formularzu asortymentowo cenowym, dopisując przy danym produkcie równoważny.**

## **VII. REALIZACJA DOSTAW:**

1. Upoważniony przedstawiciel Zamawiającego trzy razy w tygodniu do godz. 12<sup>00</sup> będzie składał (pisemnie lub pocztą elektroniczną - po uzgodnieniu przez strony dopuszcza się porozumiewanie telefoniczne) sukcesywnie zamówienia produktów w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb Zamawiającego (na poniedziałek w piątek lub ostatni dzień roboczy tygodnia gdy piątek będzie dniem wolnym od pracy).
2. Wykonawca na podstawie zamówień składanych przez Zamawiającego zamówione dostawy będzie realizował w ciągu dwóch dni (w poniedziałek na podstawie zamówienia złożonego w piątek lub ostatni dzień roboczy tygodnia gdy piątek będzie dniem wolnym od pracy) w godzinach 7<sup>00</sup> - 9<sup>00</sup>. Gdy któryś z dni roboczych tygodnia jest dniem wolnym od zajęć szkolnych jak również w innych uzasadnionych przypadkach dopuszcza się indywidualne uzgodnienia przez Strony terminu dostawy.
3. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru (niezgodnego z zamówieniem) odbywa się na koszt Wykonawcy.
4. Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe. Przed wydaniem żywności ilość dostarczonego towaru oraz jego



zgodność z zamówieniem zostanie sprawdzona przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego.

5. Wykonawca będzie realizował dostawy własnym transportem i na własne ryzyko. Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu przystosowany do przewozu artykułów stanowiących przedmiot zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz gwarantujący dostarczenie przedmiotu zamówienia bez uszczerbku na jego cechach jakościowych.
6. Miejscem dostaw jest zaplecze stołówki mieszczące się w budynku Zespołu Szkół w Zakrzewie, Publicznej Szkoły Podstawowej w Zakrzewie przy ulicy Osiedlowej 25.
7. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania środków spożywczych lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym. W przypadku uwzględnienia reklamacji towaru, Wykonawca zobowiązany jest do jego wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego na własny koszt. W ciągu 2 godzin od dostawy towaru w przypadku, gdy produkty żywnościowe będą wykorzystane do przygotowania posiłków w dniu dostawy i w przeciągu 6 godzin gdy produkty żywnościowe będą wykorzystane do przygotowania posiłków w dniu następnym. W przypadku, gdyby wykonawca w określonym wyżej czasie nie dostarczył zakwestionowanego towaru, Zamawiający ma prawo zakupu awaryjnego u innego dostawcy. Ewentualne różnice w cenie zapłaconej u dostawcy, u którego dokonano awaryjnego zakupu towaru w stosunku do cen należnych z tytułu zawartej umowy pokrywa Wykonawca.

## **VIII. WYMAGANIA DLA ZAMAWIANYCH ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

1. Wymagania wspólne dla asortymentu z grupy I – mięso, wędliny, drób i przetwory drobiowe

Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych:

- czystość - mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione,
- konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się,
- smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy,
- barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej,
- mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych,
- mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch.

Wymagania dla wędlin - klasa I: świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona, niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w odcinkach krótkich 10-15 cm, bądź wg zamówienia wagowego, np. 50 g, 100 g, 150 g;

Wymagania dla drobiu i przetworów drobiowych:

mięso drobiowe w elementach z kością :

- elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą,

- linie cięcia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła,
- połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyją lub bez szyi,
- barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu,
- nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg,
- dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych,
- dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła,

mięso drobiowe w elementach bez kości:

- mięśnie piersiowe pozbawione skóry (z wyjątkiem piersi bez kości), kości i ścięgien,
- dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca,
- barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu,
- nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach,
- dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych

Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

2. Wymagania wspólne dla asortymentu z grupy II - ziemniaki, owoce, warzywa i podobne produkty.

Warzywa i owoce świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności. Odpowiednie pakowanie warzyw i owoców (np. worki umożliwiające cyrkulację powietrza, wytłaczanki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów.

Porażenie mokrą i suchą zgnilizną, zapleśnienie, zgnicie, zaparzenie, zwiędnięcie, zafermentowanie, porażenie chorobami, obcy zapach, uszkodzenia mechaniczne (w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego - zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania warzyw i owoców w nieodpowiednich warunkach). Uszkodzenia wywołane przez szkodniki, obecność szkodników i ich pozostałości, łykowatość czy miękkie i sparciałe korzenie dyskwalifikują produkty z grupy II.

Szczegółowe wymagania jakościowe warzyw i owoców opisują odpowiednie normy jakościowe.

3. Wymagania wspólne dla asortymentu z grupy III – ryby, mrożonki

Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia,



przy czym termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 3 miesiące od dnia dostarczenia produktu.

Ryby powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych.

Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy,
- mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

Szczegółowe wymagania określa:

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektóre zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, z późn. zm.)

#### 4. Wymagania wspólne dla asortymentu z grupy IV – jaja, nabiał

Jaja kurze konsumpcyjne - jaja świeże, charakteryzujące się czystą, nie uszkodzoną skorupką; wysokość komory powietrznej jaja klasy A nie może przekraczać 6 mm, waga jednostkowa od 65 do 70g, białko powinno być przezroczyste i klarowne, jaja kurze klasy A muszą być oznaczone numerami wyróżniającymi. Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 20 dni.

Produkty nabiałowe - zgodnie z obowiązującą normą, np.

- mleko - PN-A-86003/AL.
- śmietana - PN-90/A 86050
- jogurt - PN-83/A 86061
- masło - PN-66/A-86233
- twaróg - PN-A 86300/AZ
- ser żółty - PN-A 86230

#### 5. Wymagania wspólne dla asortymentu z grupy V – przyprawy, przetwory sypkie, produkty strączkowe, przetwory

- opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne
- wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia; konsystencja sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna, cukier, sól - barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, bez oznak pleśni i szkodników; tekstura i konsystencja: kryształowy sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sucha, makaron - barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia, tekstura i konsystencja charakterystyczne dla danego gatunku, bez oznak zepsucia,

uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje; kasza, ryż - wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek, pieczywo chrupkie, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej;

- smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków, makaron, kasze, ryż - po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki;
- zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów
- właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych;
- widoczną datą przydatności do spożycia, przy czym termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 3 miesiące od dnia dostarczenia produktu  
wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju produktu  
smak: charakterystyczny dla rodzaju produktu, bez obcych posmaków; zapach: charakterystyczny dla rodzaju produktu, przyjemny, bez obcych zapachów; właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

Oferowane artykuły żywnościowe winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021),
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2021 r., poz. 630 ),
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2020 r., poz. 1753),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.),
- Rozporządzenie 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 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154)
- Norma ISO 22000:2005 – system zarządzania bezpieczeństwem żywności dla organizacji w łańcuchu żywności
- ISO 22000 składa się z czterech kluczowych elementów, które zapewniają bezpieczeństwo, na przestrzeni całego łańcucha żywnościowego. Do tych elementów

- zaliczamy: wzajemną komunikację (wewnętrzną i zewnętrzną), zarządzanie systemem,
- PRP (prerequisite programs) – programy podstawowe (GMP, GHP, GAP, GVP, GPP, GDP, GTP)
  - zasady HACCP oparte na Codex Alimentarius.

#### **Dyrektywy i rozporządzenia UE:**

- Rozporządzenie (WE) Nr 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 oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE. L. z dnia 1 lutego 2002 roku).
- Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.U.E.L.2004.139.1)
- Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L. 139/55 z dnia 30 kwietnia 2004 r.).
- Rozporządzenie (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U.U.E.L.2004.139.206)
- Rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dziennik Urzędowy UE, L 338/4 z 12.11.2004).
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności (Dziennik Urzędowy UE, L 295/1 z 12.11.2011).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dziennik Urzędowy UE, L 304/18 z 22.11.2011).

Zakrzewo, 2 grudnia 2021 r.

**WÓJT**  
**Artur Nenczak**

