

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby stołówki szkolnej w budynku Zespołu Szkół w Zakrzewie przy ulicy Osiedlowej 25 w roku 2023.

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	250
2.	filet z piersi kurczaka	kg	500
3.	kiełbasa extra	kg	450
4.	kiełbasa krakowska sucha	kg	15
5.	kiełbasa szynkowa	kg	15
6.	mięso mielone z łopatki	kg	700
7.	parówki z szynki 93 % mięsa	kg	40
8.	polędwica miodowa	kg	20
9.	polędwica sopocka	kg	20
10.	porcje rosółowe	kg	350
11.	schab b/k świeży	kg	500
12.	schab gotowany	kg	15
13.	szynka b/k świeża	kg	250
14.	szynka gotowana	kg	10
15.	udziec drobiowy	kg	560

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

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Szacunkowa Ilość
1.	banany	kg	1500
2.	buraczki	kg	400
3.	cebula	kg	350
4.	cytryny	kg	40
5.	gruszki	kg	550
6.	jablka	kg	2500
7.	kapusta biała	kg	500
8.	kapusta czerwona	kg	200
9.	kapusta kiszona	kg	550
10.	kapusta pekińska	kg	300
11.	koper świeży	peczek	150
12.	mandarynki	kg	700
13.	marchew	kg	1050
14.	ogórki kiszone	kg	200
15.	ogórki świeże	kg	200
16.	papryka świeża	kg	150
17.	pietruska korzeń	kg	400
18.	pomarańcze	kg	150
19.	pomidory	kg	200
20.	por	kg	50
21.	rzodkiewka	peczek	280
22.	sałata	sztuka	200
23.	szczypior	peczek	190
24.	ziemniaki	kg	8000
25.	kiwi	kg	40
26.	seler	kg	300

Część III zamówienia - Ryby, mrożonki

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Szacunkowa Ilość
1.	brokuły mrożone	kg	160
2.	czarna porzeczka mrożona	kg	240
3.	fasola szparagowa zielona	kg	250
4.	Filet z miruny	kg	700
5.	groszek mrożony	kg	50
6.	kalafior mrożony	kg	230
7.	marchew z groszkiem	kg	120
8.	mieszanka kompotowa mrożona	kg	200
9.	mieszanka warzywna 7- składnikowa	kg	300
10.	szpinak	kg	120
11.	śliwki mrożone	kg	100
12.	truskawki mrożone	kg	300

27.	kasza jaglana	kg	30
28.	kasza jęczmienna	kg	330
29.	kawa inka 150 g	szt	35
30.	keczup wrocławski 480 g	szt	40
31.	kisiel 58 g	szt	150
32.	koncentrat pomidorowy 970 g	szt	170
33.	koncentrat pomidorowy 190 g	szt	250
34.	koper suszony 6 g	szt	150
35.	kukurydza konserwowa 400 g	szt	50
36.	kwasek cytrynowy	szt	45
37.	liść laurowy 12 g	szt	85
38.	lubczyk suszony 8 g „Prymat”	szt	150
39.	majeranek otarty 8 g	szt	200
40.	makaron kolanka ozdobne 500 g w typie Lubella	szt	250
41.	makaron krajanka jajeczny 250 g	szt	400
42.	makaron muszelki małe nr 26 500 g w typie Lubella	szt	250
43.	makaron zacierka 500 g w typie Lubella	szt	250
44.	makaron Farfalline małe 400 g	szt	100
45.	makaron łazanki 500 g	szt	400
46.	makaron muszelki morskie nr 32 500 g w typie Lubella	szt	350
47.	makaron pióra 500 g w typie Lubella	szt	250
48.	makaron spaghetti 500 g typie Lubella	szt	300
49.	makaron świderki 500 g w typie Lubella	szt	400
50.	makaron wstążka w typie Lubella 500 g	szt	250
51.	mąka pszenna	kg	600
52.	mąka ziemniaczana	kg	15
53.	miód pszczele 400 g	szt	100
54.	olej rzepakowy 1 l	szt	600
55.	oregano 10 g	szt	30
56.	papryka suszona 20g	szt	20
57.	pestki dyni 150 g	szt	100
58.	pieprz mielony 20 g	szt	250
59.	płatki kukurydziane 250 g w typie Nestle	szt	50
60.	płatki miodowe 250 g w typie Nestle	szt	50
61.	płatki owsiane zwykłe 250 g	szt	100
62.	proszek do pieczenia 18 g	szt	30
63.	ryż długoziarnisty	kg	300
64.	ślonecznik łuskany 100 g	szt	130
65.	sok warzywno-owocowy 900 ml	szt	100
66.	sól jodowana	kg	200
67.	susz natki pietruszki 6g	szt	100
68.	tymianek 10 g	szt	15
69.	wafle ryżowe 130 g	szt	50
70.	ziele angielskie 20 g	szt	80
71.	zioła prowansalskie 10g	szt	15
72.	zurek kujawski butelka 0,5 l	szt	160

13.	wiśnie mrożone	kg	230
14.	maliny mrożone	kg	75

Część IV zamówienia - Nabiał, jaja

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Szacunkowa Ilość
1.	jajka świeże duże 65-70 g	szt	4600
2.	jogurt naturalny 400 g	szt	250
3.	masło 200 g 82 % tłuszczu	szt	600
4.	mleko butelkowe 3,2 %	szt	3000
5.	ser żółty w typie edamskiego	kg	28
6.	ser żółty w typie królewskiego	kg	10
7.	serek owocowy typie Danonek 50g	szt	300
8.	śmietana 18 %	szt	520
9.	twaróg półtłusty	kg	550

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 40 g	szt	120
3.	bułka tarta 0,5 kg	szt	250
4.	bułka wrocławska 450 g	szt	30
5.	brzoskwinia w puszcze	szt	30
6.	buraczki suszone 100 g	szt	100
7.	chleb 7 ziaren 450 g	szt	150
8.	chleb mieszany 500 g	szt	1600
9.	chrupki kukurydziane 60 g	szt	90
10.	cukier	kg	600
11.	cukier waniliowy 15 g	szt	110
12.	cynamon 15 g	szt	15
13.	drożdże 100 g	szt	10
14.	dżem owocowy 280 g	szt	230
15.	fasola Jaś	kg	100
16.	fasolka czerwona konserwowa 400 g	szt	90
17.	galaretka 75 g	szt	150
18.	gałka muskatowa 20g	szt	25
19.	groch łuskany 400 g	szt	250
20.	groszek konserwowy	szt	15
21.	herbata exp 100 szt minutka	szt	35
22.	herbata miętowa exp 40 g	szt	15
23.	herbata owocowa 34 g Saga	szt	25
24.	kakao Deco Morena 80 g	szt	70
25.	kasza manna	kg	15
26.	kasza gryczana	kg	100

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 2022 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 SWZ), 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 SWZ 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 SWZ 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 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. 12⁰⁰ 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 7⁰⁰ - 9⁰⁰. 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

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 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, łukowatość 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 niektórych 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: kryształ 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 charakterystyczny 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 2022 r., poz. 2132),
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2022 r., poz. 1688 z późn. zm.),
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2020 r., poz. 1753 z późn. zm.),
- 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, 29 listopada 2022 r.

WÓJT
Artur Nenczak

