

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 2025.

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.	Szacunkowa ilość
1.	2.	3.	4.
1.	filet z piersi indyka	kg	320
2.	filet z piersi kurczaka	kg	560
3.	kiełbasa extra	kg	370
4.	kiełbasa krakowska sucha	kg	10
5.	kiełbasa szynkowa	kg	10
6.	łopatka wieprzowa b/k	kg	500
7.	parówki z szynki 93 % mięsa	kg	50
8.	polędwica miodowa	kg	8
9.	polędwica sopocka	kg	10
10.	porcje rosółowe	kg	180
11.	schab b/k świeży	kg	400
12.	schab gotowany	kg	10
13.	szyje indycze	kg	170
14.	szynka b/k świeża	kg	250
15.	szynka gotowana	kg	10

16.	udziec drobiowy	kg	400
17.	górna zrazowa wołowa	kg	250

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

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn.	Szacunkowa ilość
1.	2.	3.	4.
1.	banany	kg	650
2.	borówki	kg	40
3.	buraczki	kg	400
4.	cebula	kg	350
5.	cytryny	kg	20
6.	gruszki	kg	600
7.	jabłka	kg	2500
8.	kapusta biała	kg	550
9.	kapusta czerwona	kg	200
10.	kapusta kiszona	kg	400
11.	kapusta pekińska	kg	380
12.	kiwi	kg	100
13.	koper świeży	pęczek	100
14.	mandarynki	kg	600
15.	marchew	kg	1000
16.	ogórki kiszone	kg	260
17.	ogórki świeże	kg	200
18.	papryka świeża	kg	150
19.	pieczarki	kg	80
20.	pietruszka korzeń	kg	360
21.	pomarańcze	kg	100
22.	pomidory	kg	200
23.	por	kg	90
24.	rzodkiewka	pęczek	280
25.	sałata	sztuka	250
26.	sałata roszponka	sztuka	30
27.	seler	kg	270
28.	szczypior	pęczek	200
29..	ziemniaki	kg	7100

Część III zamówienia - Ryby, mrożonki

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn.	Szacunkowa ilość
1.	2.	3.	4.
1.	brokuły mrożone	kg	210
2.	bukiet warzyw	kg	300
3.	czarna porzeczka mrożona	kg	100
4.	dynia kostka	kg	50

5.	fasola szparagowa zielona	kg	250
6.	filet z miruny	kg	700
7.	grozek mrożony	kg	40
8.	kalafior mrożony	kg	260
9.	maliny mrożone	kg	250
10.	marchew z groszkiem	kg	180
11.	mieszanka kompotowa mrożona	kg	200
12.	mieszanka warzywna 7- składnikowa	kg	280
13.	szpinak	kg	80
14.	śliwki mrożone	kg	100
15.	truskawki mrożone	kg	400
16.	wiśnie mrożone	kg	200

Część IV zamówienia - Nabiał, jaja

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn.	Szacunkowa ilość
1.	2.	3.	4.
1.	jajka świeże duże 65-70 g	szt	5000
2.	jogurt naturalny 400 g	szt	320
3.	jogurt typu greckiego 400 g	szt	120
4.	masło 200 g 82 % tłuszczu	szt	600
5.	mleko butelkowe 2,0 %	szt	3200
6.	ser żółty w typie edamskiego	kg	25
7.	ser żółty w typie królewskiego	kg	15
8.	ser mozzarella w kostce	kg	10
9.	serek homogenizowany 100g	szt	600
10.	śmietana 18%	szt	550
11.	ser twarogowy	kg	450

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

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn.	Szacunkowa ilość
1.	2.	3.	4.
1.	bazylia 10 g	szt	60
2.	budyń 40 g	szt	120
3.	bułka tarta 0,5 kg	szt	250
4.	bułka wrocławska 450 g	szt	150
5.	bułka zwykła 100 g	szt	750
6.	brzoskwinia w puszcze	szt	30
7.	buraczki suszone 100 g	szt	100
8.	chleb 7 ziaren 450 g	szt	600
9.	chleb mieszany 500 g	szt	1200
10.	chrupki kukurydziane 60 g	szt	90
11.	cukier	kg	600

12.	cukier waniliowy 15 g	szt	90
13.	cynamon 15 g	szt	5
14.	czosnek granulowany 20g	szt	25
15.	drożdże 100 g	szt	10
16.	fasola Jaś	kg	100
17.	fasola czerwonna konserwowa 400 g	szt	50
18.	galaretka 75 g	szt	150
19.	gałka muszatałowa 20g	szt	20
20.	groch łuskany 400 g	szt	150
21.	groszek konserwowy	szt	10
22.	herbata exp 100 szt minutka	szt	25
23.	herbata miętowa exp 40 g	szt	16
24.	herbata owocowa 34 g Saga	szt	35
25.	kakao Deco Morena 80 g	szt	60
26.	kasza manna	kg	30
27.	kasza gryczana prażona	kg	100
28.	kasza jaglana	kg	25
29.	kasza jęczmienna	kg	230
30.	kawa inka 150 g	szt	25
31.	keczup wrocławski 480 g	szt	35
32.	kisiel 58 g	szt	100
33.	koncentrat pomidorowy 970 g	szt	150
34.	koncentrat pomidorowy 190 g	szt	200
35.	koper suszony 6 g	szt	130
36.	kukurydza konserwowa 400 g	szt	60
37.	kwasek cytrynowy	szt	25
38.	liść laurowy 12 g	szt	85
39.	lubczyk suszony 8 g „Prymat”	szt	150
40.	majeranek otarty 8 g	szt	200
41.	majonez pomorski 620 g	szt	70
42.	makaron kolanka ozdobne 500 g w typie Lubella	szt	250
43.	makaron krajanka jajeczny 250 g	szt	400
44.	makaron muszelki małe nr 26 500 g w typie Lubella	szt	200
45.	makaron zacierka 500 g w typie Lubella	szt	250
46.	makaron Farfalline małe 400 g	szt	100
47.	makaron łazanki 500 g	szt	400
48.	makaron muszelki morskie nr 32 500 g w typie Lubella	szt	300
49.	makaron pióra 500 g w typie Lubella	szt	250
50.	makaron spaghetti 500 gw typie Lubella	szt	250
51.	makaron świderki 500 g w typie Lubella	szt	400

52.	makaron wstążka w typie Lubella 500 g	szt	250
53.	makaron wieloziarnisty świderki 500 g	szt	200
54.	mąka pszenna	kg	600
55.	mąka ziemniaczna	kg	12
56.	miód pszczeli 400 g	szt	90
57.	musztarda stołowa 175 g	szt	35
58.	olej rzepakowy 1 l	szt	600
59.	oregano 10 g	szt	20
60.	papryka suszona 20g	szt	20
61.	pestki dyni 150 g	szt	100
62.	pieprz mielony 20 g	szt	250
63.	płatki kukurydziane 250 g w typie Nestle	szt	60
64.	płatki miodowe 250 g w typie Nestle	szt	60
65.	płatki owsiane zwykłe 250 g	szt	80
66.	powidła śliwkowe 280 g	szt	150
67.	proszek do pieczenia 18 g	szt	30
68.	ryż długoziarnisty	kg	250
69.	soczewica czerwona	kg	80
70.	słonecznik łuskany 100 g	szt	130
71.	sok warzywno-owocowy 900 ml	szt	70
72.	sól jodowana	kg	100
73.	susz natki pietruszki 6g	szt	150
74.	talarki orkiszowe 55g	szt	110
75.	tymianek 10 g	szt	20
76.	wafle ryżowe 130 g	szt	50
77.	ziele angielskie 20 g	szt	60
78.	żurek kujawski butelka 0,5 l	szt	170

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 2024 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 jakiejkolwiek 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. "lubczyk suszony 8 g „Prymat ”, "płatki miodowe 250 g w typie Nestle", "Makaron LUBELLA", "keczup wrocławski", „Ser żółty typu edamskiego”, 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 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. 99 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 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, 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 kości,
- 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, wyłaczarki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów.

Porażenie mokrą i suchą zgnilizną, zapleśnienie, zgnicie, zapażenie, zwiędnięcie, zafermentowanie, porażenie chorobami, obcy zapach, uszkodzenia mechaniczne (w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego - zmarznięcia, zapażenia, 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 nadających rybom odrażający wygląd.

Szczegółowe wymagania określa:

- 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.

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 zlepow 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 2023 r., poz. 1448),
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1980),
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023 r., poz. 872),
- 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, 20 listopada 2024 r.



WÓJT
Artur Nenczak