

TP/1/2024/SP5

**Opis Przedmiotu Zamówienia - Część 9**  
**DANIA GOTOWE**

**Wymagania Zamawiającego:****1. w zakresie asortymentu:**

- Zakup wyrobów garmazeryjnych świeżych będzie się odbywał partiami, a wielkość partii oraz termin dostawy zostanie każdorazowo określona w zamówieniu Zamawiającego.
- Zamówione wyroby garmazeryjne świeże powinny być dostarczone do Zamawiającego w nienaruszonych opakowaniach fabrycznych z widocznym terminem przydatności do spożycia. Termin przydatności do spożycia dań gotowych będzie nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy.
- Potrawy muszą być wykonane z wysokiej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niezamrożonych). Wszystkie oferowane produkty jak również opakowania, w których zostaną dostarczone muszą spełniać wymogi Sanepidu i obowiązujące normy jakości żywieniowej (opakowania muszą mieć odpowiednie atesty i być przystosowane do przechowywania żywności).
- Wszystkie dostarczane produkty być przygotowane w dniu dostawy do Zamawiającego oraz spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym

**2. w zakresie współpracy:**

- **dostawa jeden raz w tygodniu poniedziałek lub środa (w godz. 7:30 - 8:00).**
- dostawca dostarczy zamówiony towar transportem własnym, na własny koszt wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu zamawiającego

**3. w zakresie zapotrzebowania:**

LP	ASORTYMENT	J.M	IŁOŚĆ
1.	Zakwas na żurek w butelce 0,5l	l.	20
2.	Pierogi ruskie	kg.	360
3.	Pierogi z mięsem	kg.	360
4.	Pierogi z kapustą i grzybami	kg.	80
5.	Pierogi z serem na słodko	kg.	480
6.	Krokiety z mięsem obsmażane 150gr./szt.	kg.	80

**4. ponadto artykuły żywnościowe muszą spełniać:**

- 1) wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 z zm.), a ich produkcja musi być zgodna z zasadami GMP (Dobra praktyka produkcyjna), GHP (Dobra praktyka higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności),
- 2) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 roku – zmieniające załącznik II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1831/2003 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności,
- 3) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- 4) wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia w opakowaniach jednolitych, nieuszkodzonych, odpowiadających wytycznym Rozporządzenia WE Nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 roku w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych oraz w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego

i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,

- 5) wykonawca zobowiązuję się zapewnić transport powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z zm.), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 roku w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących transportu żywności (Dz. U. z 2003 roku, nr 21, poz. 179) oraz Rozporządzeniu WE Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych

- **w zakresie w jakim dotyczy to danego produktu.**