

Opis przedmiotu zamówienia

Produkty spożywcze objęte dostawą powinny odpowiadać warunkom jakościowym zgodnie z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP/GHP oraz spełniać zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:

- 1) Posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe i atesty.
- 2) Posiadać oznakowanie widocznym, czytelnym i nieusuwanym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia.
- 3) Posiadać odpowiedni system przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu. Środki transportu powinny posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i odpowiednie warunki sanitarne pojazdu. Dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia oraz odpowiednie decyzje sanitarne na środki transportu.
- 4) Artykuły spożywcze muszą odpowiadać normom jakościowym a w przypadku warzyw i owoców świeżych muszą być klasy I, którą określa Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady Europy (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw.

Warzywa i owoce powinny być zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone.

- 5) Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące przed uszkodzeniem. Nasiona powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci.
- 6) Wszystkie artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczane są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.
- 7) Surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie chłodzone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze do +4°C, natomiast surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie mrożone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze nie wyższej niż – 18°C.

Wykonawca powinien posiadać kompetencje w zakresie obowiązującego prawa żywnościowego, a w szczególności z godnie z poniższymi aktami prawnymi:

- Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023 r. poz. 1448);
- Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U.2001 nr 5 poz. 44).
- 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.2016r., poz. 1154)