**Załącznik Nr 1**

**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.

1. 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.
2. 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.
3. Surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie chłodzone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze do +40C, natomiast surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie mrożone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze nie wyższej niż – 180C.

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)