Zamawiający: Gmina Miejska Kraków, pl. Wszystkich Świętych 3-4 31-004 Kraków, reprezentowana przez: Aleksandrę Grodecką – Dyrektora Młodzieżowego Domu Kultury „Dom Harcerza” w Krakowie
Nazwa nadana zamówieniu: Sukcesywne dostawy żywności do Górskiego Ośrodka Szkolno-Wypoczynkowego „Pod Durbaszką” w Jaworkach – Szczawnicy w 2027 r., filii Młodzieżowego Domu Kultury „Dom Harcerza” w Krakowie.
Nr sprawy: 2/ZYW/DURB/2026

Załącznik nr 1 do SWZ

DODATKOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Część I - Sukcesywne dostawy mięsa i wędlin:

1.1. **Wymagania dotyczące mięsa i drobiu:**

1.1.1. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, pomiażdżonych kości, głębokich ponacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni,

1.1.2. Czystość – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,

1.1.3. Barwa – mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym,

1.1.4. Konsystencja – jędrna, elastyczna;

1.1.5. Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

1.1.6. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1.1.7. Wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1.1.8. Trwałość - okres przydatności do spożycia: **min. 14 dni**

1.1.9. Pakowanie – pojemniki plastikowe lub inne zapewniające higieniczną dostawę (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

1.1.10. Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

1.1.10.1. nazwę asortymentu;
1.1.10.2. dane identyfikujące producenta asortymentu;
1.1.10.3. dane identyfikujące miejsce pochodzenia;
1.1.10.4. zawartość netto asortymentu;
1.1.10.5. datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;
1.1.10.6. warunki przechowywania;
1.1.10.7. oznaczenie partii produkcyjnej

1.2. **Wymagania dotyczące wędlin:**

1.2.1. Trwałość: okres przydatności do spożycia produktu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż **14 dni** dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1.2.2. Opakowania:

1.2.2.1. jednostkowe – może stanowić folia zawierająca oznaczenia wyrobów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami, przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowane w atmosferze modyfikowanej, gramatura opakowań musi mieścić się w przedziałach od 1/2 do 4 kg dla poszczególnych wyrobów;

1.2.2.2. transportowe – zamawiane produkty dostarczane będą w pojemnikach wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych pokrywą.

1.2.3. Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

1.2.3.1. nazwę produktu;
1.2.3.2. nazwę i adres firmy i/lub producenta
1.2.3.3. skład surowcowy produktu gotowego;
1.2.3.4. dane identyfikujące producenta asortymentu;
1.2.3.5. dane identyfikujące miejsce pochodzenia;
1.2.3.6. zawartość netto asortymentu;
1.2.3.7. datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;
1.2.3.8. warunki przechowywania;
1.2.3.9. oznaczenie partii produkcyjnej

1.3. **Towar nie będzie przyjęty, jeżeli będą:**

1.3.1. obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona – w przypadku mięsa i drobiu,

1.3.2. zastosowane środki konserwujące np. octany, askorbiniany, sól peklująca – w przypadku mięsa i drobiu,

1.3.3. objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa – w przypadku mięsa i drobiu;
1.3.4. obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników – w przypadku wędlin,
1.3.5. obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
1.3.6. opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechaniczne, zabrudzone.

2. Część II - Sukcesywne dostawy świeżych warzyw i owoców

2.1. **Wymagania dotyczące świeżych warzyw i owoców:**
2.1.1. owoce i warzywa całe, świeże, zdrowe i czyste;
2.1.2. wolne od chorób i szkodników;
2.1.3. o odpowiednim stopniu dojrzałości, nadające się do bezpośredniego użytku lub przeróbki;
2.1.4. zapach swoisty, bez obcego zapachu;
2.1.5. trwałość: okres przydatności do spożycia **min. 14 dni** ;
2.1.6. pakowanie: czyste, trwałe, zabezpieczające towar przed rozsypaniem się.
2.1.7. oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):
2.1.7.1. nazwę wyrobu,
2.1.7.2. nazwę i adres firmy i/lub producenta
2.1.7.3. ilość brutto żywności
2.1.7.4. datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

2.2. **Towar nie będzie przyjęty, jeżeli będą:**
2.2.1. opakowania bez oznaczenia, zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu;
2.2.2. zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty, z pleśnią;
2.2.3. obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,

3. Część III - Sukcesywne dostawy nabiału

3.1. **Wymagania dotyczące nabiału:**
3.1.1. opakowania nienaruszone, czyste, bez zawilgoceń;
3.1.2. produkt o właściwej dla niego konsystencji;
3.1.3. zapach swoisty, bez obcego zapachu;
3.1.4. trwałość: okres przydatności do spożycia min. **14 dni** w temp. min. 8º C
3.1.5. pakowanie: opakowania oryginalne producenta, przystosowane do kontaktu z żywnością;
3.1.6. oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):
3.1.6.1. nazwę wyrobu;
3.1.6.2. wykaz składników (jeżeli jest ich więcej niż jeden podstawowy) oraz ich ilości;
3.1.6.3. wykaz składników lub substancji powodujących alergie;
3.1.6.4. nazwę i adres firmy i/lub producenta;
3.1.6.5. ilości netto żywności;
3.1.6.6. datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.

3.2. **Towar nie będzie przyjęty, jeżeli będą:**
3.2.1. opakowania bez oznaczenia, zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu;
3.2.2. zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zjełczały, zepsuty, z pleśnią;
3.2.3. obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości

4. Część IV - Sukcesywne dostawy jaj

4.1. **Wymagania dotyczące jaj:**
4.1.1. klasa I o normalnym kształcie, skorupka nieuszkodzona;
4.1.2. zapach swoisty, bez obcego zapachu
4.1.3. rozmiar: **L**
4.1.4. jaja naświetlone i oznaczone
4.1.5. trwałość: okres przydatności do spożycia **min. 14 dni** w temp. 4-8º C

4.1.6. pakowanie: pojemniki wytłoczki lub inne zapewniające higieniczną dostawę (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą/wytłoczką;
4.1.7. oznakowanie opakowania powinno zawierać:
4.1.7.1. datę minimalnej trwałości;
4.1.7.2. nazwę, adres i numer zakładu pakującego jaja;
4.1.7.3. liczbę jaj;
4.1.7.4. klasę jakościową;
4.1.7.5. metodę chowu kur;
4.1.7.6. klasę wagową;
4.1.7.7. datę pakowania.

4.2. **Towar nie będzie przyjęty, jeżeli będą:**
4.2.1. pobite, popękane, nadtłuczone jaja;
4.2.2. pojemniki wskazujące na wyciek białka/żółtka, bez oznakowania, uszkodzone, zabrudzone;
4.2.3. zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary lub zepsuty;
4.2.4. obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości

5. Cześć V - Sukcesywne dostawy produktów mrożonych

5.1. **Wymagania dotyczące produktów mrożonych:**
5.1.1. opakowanie nienaruszone, czyste,
5.1.2. produkt o właściwej dla niego konsystencji, luźno ułożony, bez zbitych/zmrożonych produktów wskazujących na częściowe rozmrożenia i powtórne zamrożenia produktu;
5.1.3. zapach swoisty, bez obcego zapachu;
5.1.4. trwałość: okres przydatności do spożycia **min. 14 dni w temp. – 18º C**
5.1.5. pakowanie: **opakowania powinny być wykonane z materiałów, które zachowują swoje podstawowe cechy użytkowe podczas zamrażania w temp. do -38ºC, przechowywania w temp. do -30ºC, transportu i sprzedaży; wszystkie opakowania stykające się bezpośrednio z wyrobem muszą mieć atest kompetentnej jednostki resortu zdrowia.**
5.1.6. oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):
5.1.6.1. nazwę wyrobu;
5.1.6.2. wykaz składników (jeżeli jest ich więcej niż jeden podstawowy) oraz ich ilości;
5.1.6.3. wykaz składników lub substancji powodujących alergie;
5.1.6.4. nazwę i adres firmy i/lub producenta;
5.1.6.5. ilości netto żywności;
5.1.6.6. datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia
5.1.6.7. wykaz specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia oraz treść: „Chronić przed rozmrożeniem”

5.2. **Towar nie będzie przyjęty, jeżeli będą:**
5.2.1. opakowania bez oznakowania, zniszczone, brudne, wskazujące na ubytek produktu;
5.2.2. produkt rozmrożony lub wskazujący na uprzednie częściowe rozmrożenia i powtórne zamrożenie (kawałki lodu w opakowaniu, produkt pozbijany);
5.2.3. obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości

6. Część VI - Sukcesywne dostawy napoi butelkowanych

6.1. **Wymagania dotyczące napoi butelkowanych:**
6.1.1. opakowania nienaruszone, czyste, bez zawilgoceń;
6.1.2. produkt o właściwej dla niego konsystencji;
6.1.3. zapach swoisty, bez obcego zapachu;
6.1.4. trwałość: okres przydatności do spożycia **min 6 miesięcy**
6.1.5. pakowanie- oryginalne dla produktu, zawierające etykietę producenta
6.1.6. oznakowanie opakowania powinno zawierać (odpowiednio do rodzaju produktu):
6.1.6.1. nazwę żywności;
6.1.6.2. nazwę i adres firmy i/lub producenta
6.1.6.3. wykaz składników;
6.1.6.4. wykaz składników lub substancji powodujących alergie;

6.1.6.5. ilości określonych składników;
6.1.6.6. ilości netto żywności;
6.1.6.7. datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia
6.1.6.8. informację dotyczącą specjalnych warunków przechowywania lub użycia;
6.1.6.9. informację o wartości odżywczej

6.2. **Towar nie będzie przyjęty, jeżeli będą:**
6.2.1. opakowania bez oznakowania, zniszczone, brudne, wskazujące na ubytek produktu;
6.2.2. zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty;
6.2.3. obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości

7. Część VII - Sukcesywne dostawy wyrobów garmażeryjnych mrożonych

7.1. **Wymagania dotyczące produktów garmażeryjnych mrożonych - pierogi:**
7.1.1. opakowanie nienaruszone, czyste,
7.1.2. produkt ręcznie uformowany z ciasta pierogowego, z nadzieniem; smak i zapach typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem i przyprawami; **zawartość nadzienia w wyrobie nie mniej niż 60%; bez konserwantów;**
7.1.3. produkt w konsystencji zwarty, nie pokruszony, nie połamany, luźno ułożony, bez zbitych/zmrożonych produktów wskazujących na częściowe rozmrożenia i powtórne zamrożenia produktu;
7.1.4. trwałość: okres przydatności do spożycia **6 miesięcy w – 18 C**
7.1.5. pakowanie: **opakowania powinny być wykonane z materiałów, które zachowują swoje podstawowe cechy użytkowe podczas zamrażania w temp. do -38ºC, przechowywania w temp. do -30ºC, transportu i sprzedaży; wszystkie opakowania stykające się bezpośrednio z wyrobem muszą mieć atest kompetentnej jednostki resortu zdrowia.**
7.1.6. oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):
7.1.6.1. nazwę wyrobu;
7.1.6.2. wykaz składników (jeżeli jest ich więcej niż jeden podstawowy) oraz ich ilości;
7.1.6.3. wykaz składników lub substancji powodujących alergie;
7.1.6.4. nazwę i adres firmy i/lub producenta;
7.1.6.5. ilości netto żywności;
7.1.6.6. datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;
7.1.6.7. wykaz specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia oraz treść: „Chronić przed rozmrożeniem”

7.2. **Towar nie będzie przyjęty, jeżeli będą:**
7.2.1. opakowania bez oznakowania, zniszczone, brudne, wskazujące na ubytek produktu;
7.2.2. produkt rozmrożony lub wskazujący na uprzednie częściowe rozmrożenia i powtórne zamrożenie (kawałki lodu w opakowaniu, produkt pozbijany);
7.2.3. obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości

8. Część VIII - Sukcesywne dostawy wyrobów cukierniczych

8.1. **Wymagania dotyczące wyrobów cukierniczych - ciasta:**
8.1.1. opakowania czyste, nienaruszone, brak zawilgocenia;
8.1.2. produkt świeży, wypieczony, nieprzypalony, bez pleśni,
8.1.3. zapach swoisty, bez obcego zapachu;
8.1.4. trwałość: okres przydatności do spożycia 6 dni w temp. 4-8º C
8.1.5. pakowanie: opakowania oryginalne producenta, dostosowanie do kontaktu z żywnością;
8.1.6. oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):
8.1.6.1. nazwę wyrobu;
8.1.6.2. wykaz składników (jeżeli jest ich więcej niż jeden podstawowy) oraz ich ilości;
8.1.6.3. wykaz składników lub substancji powodujących alergie;
8.1.6.4. nazwę i adres firmy i/lub producenta;
8.1.6.5. ilości netto żywności;
8.1.6.6. datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;

8.2. **Towar nie będzie przyjęty, jeżeli będą:**

opakowania bez oznaczenia, zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu;
zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty, z pleśnią;
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości

9. Część IX - Sukcesywne dostawy różnych artykułów spożywczych (suche, sypkie, płynne, konserwowane)

9.1. Wymagania dotyczące różnych artykułów spożywczych:

9.1.1. opakowania nienaruszone, czyste, bez zawilgoceń;
9.1.2. produkt o właściwej dla niego konsystencji;
9.1.3. zapach swoisty, bez obcego zapachu;
9.1.4. trwałość: okres przydatności do spożycia **min. 6 miesięcy**
9.1.5. pakowanie- oryginalne dla produktu, zawierające etykietę producenta
9.1.6. oznakowanie opakowania powinno zawierać (odpowiednio do rodzaju produktu):
- 9.1.6.1. nazwę żywności;
- 9.1.6.2. nazwę i adres firmy i/lub producenta
- 9.1.6.3. wykaz składników;
- 9.1.6.4. wykaz składników lub substancji powodujących alergie;
- 9.1.6.5. ilości określonych składników;
- 9.1.6.6. ilości netto żywności;
- 9.1.6.7. datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia
- 9.1.6.8. informację dotyczącą specjalnych warunków przechowywania lub użycia;
- 9.1.6.9. informację o wartości odżywczej

9.2. Towar nie będzie przyjęty, jeżeli będą:

9.2.1. opakowania bez oznakowania, zniszczone, brudne, wskazujące na ubytek produktu;
9.2.2. zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty;
9.2.3. obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości

10. Część X – Sukcesywne dostawy pieczywa:

10.1. Wymaganie dotyczące pieczywa:

10.1.1. opakowania czyste, nienaruszone, brak zawilgocenia;
10.1.2. produkt świeży, wypieczony, nieprzypalony, bez pleśni,
10.1.3. kromki pieczywa nie kruszą/rozpadają się na części, konsystencja umożliwia swobodne smarowanie masłem, serkiem itp.;
10.1.4. zapach swoisty, bez obcego zapachu;
10.1.5. trwałość: okres przydatności do spożycia min.4 dni
10.1.6. pakowanie: opakowania oryginalne producenta, dostosowanie do kontaktu z żywnością;
10.1.7. oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):
- 10.1.7.1. nazwę wyrobu;
- 10.1.7.2. wykaz składników (jeżeli jest ich więcej niż jeden podstawowy) oraz ich ilości;
- 10.1.7.3. wykaz składników lub substancji powodujących alergie;
- 10.1.7.4. nazwę i adres firmy i/lub producenta;
- 10.1.7.5. ilości netto żywności;
- 10.1.7.6. datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;

10.2. Towar nie będzie przyjęty, jeżeli będą:

10.2.1. opakowania bez oznaczenia, zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu;
10.2.2. zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty, z pleśnią;
10.2.3. obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli;
10.2.4. obecność szkodników oraz ich pozostałości

11. Pozostałe informacje:

11.1. Przedmiot zamówienia winien być wytwarzany zgodnie z obowiązującymi przepisani, a w szczególności:

11.1.1. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023, poz. 1448);

11.1.2. ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023 r. poz. 2872 ze zm.) oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy;
11.1.3. ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2022 poz. 1688 ze zm.);
11.1.4. rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
11.1.5. rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych;
11.1.6. rozporządzenia (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;
11.1.7. rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG;
11.1.8. rozporządzenia 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)
11.1.9. oraz nie mogą naruszać wymagań określonych w innych aktualnie obowiązujących aktach polskiego i wspólnotowego prawa żywnościowego.

12. Dostawa:

12.1. Dostawa i przeładunek artykułów żywnościowych do samochodu Zamawiającego będzie się odbywać na Parkingu Homole w Jaworkach 34-460 Jaworki k/ Szczawnicy https://maps.app.goo.gl/S6GZpPAzARwxMwoa9.
12.2. Dostawy będą się odbywać w dni robocze, w przedziale czasowym 8.00 – 12.00. Przed przyjazdem dostawy do punktu odbioru konieczne jest powiadomienie Kierownika ośrodka o planowanej godzinie przyjazdu z minimum godzinnym wyprzedzeniem.