OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Sukcesywna dostawa środków spożywczych na potrzeby żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w Publicznej Szkole Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Tarnowie Opolskim - w roku 2027”

I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa środków spożywczych na potrzeby żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w Publicznej Szkole Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Tarnowie Opolskim - w roku 2027.
2. Przedmiot zamówienia został podzielony na następujące części:

   1) Część 1 – produkty mleczarskie;
   2) Część 2 – mięso i produkty mięsne;
   3) Część 3 – wyroby piekarskie;
   4) Część 4 – warzywa i owoce;
   5) Część 5 – różne artykuły spożywcze;
   6) Część 6 – mrożonki;
   7) Część 7 – świeże jaja;

3. Szczegółowy wykaz produktów, wymagane parametry indywidualne, gramatura lub pojemność, jednostka miary oraz szacunkowa ilość zostały określone odpowiednio w Załącznikach nr 3.1–3.7 do SWZ.
4. Ilości wskazane w Załącznikach nr 3.1–3.7 mają charakter szacunkowy i służą określeniu przewidywanego zakresu zamówienia oraz obliczeniu ceny oferty. Zasady dotyczące minimalnego zakresu zamówienia oraz prawa opcji określa SWZ i projekt umowy.

II. Wymagania wspólne dla wszystkich części

1) Dostarczane produkty muszą:

   a) być dopuszczone do obrotu i stosowania w żywieniu ludzi zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego;
   b) spełniać wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności, jakości handlowej, oznakowania, identyfikowalności oraz warunków przechowywania i transportu;
   c) być świeże, pełnowartościowe, bez oznak zepsucia, pleśni, jełczenia, fermentacji, uszkodzeń mechanicznych lub innych cech świadczących o nieprzydatności do spożycia;
   d) odpowiadać parametrom określonym w OPZ oraz Załącznikach nr 3.1–3.7;
   e) posiadać właściwe dla danego produktu oznakowanie, w szczególności nazwę produktu, wykaz składników, informacje o alergenach, masę netto lub objętość, termin przydatności do spożycia albo datę minimalnej trwałości oraz dane podmiotu odpowiedzialnego za produkt, jeżeli wymagają tego przepisy;
   f) być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, czystych i przeznaczonych do kontaktu z żywnością opakowaniach, jeżeli dany produkt zgodnie ze swoim charakterem jest dostarczany w opakowaniu;

g) być wolne od zanieczyszczeń i ciał obcych oraz spełniać wymagania mikrobiologiczne i chemiczne wynikające z obowiązujących przepisów.

2) Niedopuszczalne jest dostarczanie produktów przeterminowanych, o skróconym terminie trwałości uniemożliwiającym ich normalne wykorzystanie zgodnie z przeznaczeniem lub produktów, których jakość odbiega od wymagań określonych w dokumentach zamówienia.
3) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość i bezpieczeństwo produktów do chwili ich prawidłowego odbioru przez Zamawiającego.

III. Wymagania wynikające z zasad żywienia dzieci i młodzieży

1) Produkty przeznaczone do żywienia dzieci i młodzieży muszą umożliwiać przygotowywanie posiłków zgodnych z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego w jednostkach systemu oświaty.
2) W szczególności produkty muszą spełniać wymagania wynikające z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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.
3) W przypadku produktów należących do grup objętych limitami cukrów, tłuszczu lub soli Wykonawca zobowiązany jest zaoferować produkty spełniające właściwe dla danej grupy wymagania określone w powyższym rozporządzeniu.
4) W szczególności:

a) produkty należące do grup wskazanych w § 1 ust. 1 pkt 2 i 8 rozporządzenia muszą spełniać wymagania określone w § 1 ust. 2 tego rozporządzenia;
b) produkty należące do grup wskazanych w § 1 ust. 1 pkt 6 i 7 rozporządzenia muszą spełniać wymagania określone w § 1 ust. 2 pkt 1 tego rozporządzenia;
c) produkty, dla których przepisy wymagają braku substancji słodzących, nie mogą zawierać takich substancji;
d) roślinne alternatywy produktów mlecznych, jeżeli należą do grupy określonej w rozporządzeniu, muszą być wzbogacone co najmniej w wapń i witaminę B12;
e) suszone owoce i warzywa objęte wymaganiami rozporządzenia nie mogą zawierać dodatku cukrów, substancji słodzących ani soli, jeżeli wynika to z właściwych przepisów;
f) produkty przeznaczone do przygotowywania potraw smażonych muszą umożliwiać przestrzeganie zasad określonych w rozporządzeniu, w tym stosowanie właściwego rodzaju tłuszczu.

5) W razie wątpliwości Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia etykiety, specyfikacji produktu, karty produktu lub innego dokumentu pozwalającego zweryfikować jego skład i wartości odżywcze.

IV. Pochodzenie produktów – art. 16a i 16b ustawy Pzp

1) Zamawiający stosuje przepisy art. 16a i art. 16b ustawy Prawo zamówień publicznych dotyczące wykonawców oraz dostaw pochodzących z państw trzecich.
2) Zamawiający, działając na podstawie art. 16b ust. 2 ustawy Pzp, co do zasady nie dopuszcza ofert w zakresie dostaw pochodzących z państw trzecich niebędących stronami umów międzynarodowych, o których mowa w art. 16a ustawy Pzp, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w pkt 8 poniżej.
3) Wymaganie, o którym mowa w pkt. 2, dotyczy produktów oferowanych w ramach zamówienia niezależnie od państwa siedziby lub miejsca zamieszkania Wykonawcy.
4) Przez pochodzenie produktu należy rozumieć pochodzenie ustalone zgodnie z właściwymi przepisami prawa Unii Europejskiej, w szczególności art. 60 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 952/2013 ustanawiającego unijny kodeks celny.
5) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zgodność z powyższym wymaganiem przez cały okres realizacji umowy.
6) Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi informacje lub dokumenty umożliwiające ustalenie państwa pochodzenia wskazanego produktu.
7) Dostarczenie produktu niespełniającego wymagań dotyczących pochodzenia stanowi dostawę niezgodną z umową i uprawnia Zamawiającego do odmowy jego odbioru i żądania wymiany na produkt zgodny z wymaganiami.
8) Z uwagi na charakter asortymentu i uwarunkowania dostępności rynkowej Zamawiający **dopuszcza**, jako wyjątek od pkt 2, dostawy pochodzące **z państw trzecich** niebędących stronami umów międzynarodowych, o których mowa w art. 16a ustawy Pzp, w odniesieniu do:

   a) ananasa i bananów;
   b) produktów z mango;
   c) herbaty i surowców herbacianych;
   d) kakao;
   e) nasion chia;
   f) orzechów nerkowca;
   g) sezamu;

9) przypraw korzennych i tropikalnych, w szczególności cynamonu, pieprzu czarnego i ziela angielskiego;

   W odniesieniu do pozostałych produktów taki wyjątek ma zastosowanie wyłącznie wtedy, gdy właściwy Załącznik nr 3.1–3.7 wprost tak stanowi.

V. Równoważność produktów

1) Jeżeli w dokumentach zamówienia występuje określenie rodzaju, typu, technologii, normy lub innego odniesienia mogącego wskazywać na konkretny produkt, należy je traktować wyłącznie jako określenie wymaganych cech produktu.

2) Zamawiający dopuszcza produkty równoważne, posiadające cechy użytkowe, jakościowe, żywieniowe i funkcjonalne nie gorsze niż wymagane w dokumentach zamówienia.
3) Za produkt równoważny uznaje się produkt, który spełnia wszystkie parametry minimalne wskazane w OPZ oraz właściwej tabeli asortymentowej.
4) Sama różnica w nazwie handlowej, producencie, wyglądzie opakowania lub masie opakowania mieszczącej się w dopuszczonej przez Zamawiającego tolerancji nie stanowi podstawy do uznania produktu za niezgodny, jeżeli wszystkie wymagane cechy zostały zachowane.
5) Jeżeli dla danego produktu określono dokładną gramaturę lub pojemność, Wykonawca zobowiązany jest zaoferować produkt o tej gramaturze lub pojemności, chyba że tabela wyraźnie dopuszcza przedział lub tolerancję.
6) Ocena równoważności następuje na podstawie spełnienia parametrów minimalnych wskazanych dla danego produktu. Zamawiający nie stosuje automatycznej tolerancji procentowej składu, jeżeli taka tolerancja nie została wyraźnie określona przy konkretnej pozycji.
7) Za produkt równoważny uważa się produkt spełniający wszystkie minimalne wymagania jakościowe, żywieniowe, składowe, funkcjonalne, posiadający te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwę, estetykę, konsystencję, jakość).

VI. Gramatura, pojemność i jednostki miary

1) Gramatura lub pojemność wskazana w Załącznikach nr 3.1–3.7 odnosi się do jednostki opakowania, chyba że w opisie danej pozycji wskazano inaczej.
2) Jeżeli jednostką rozliczeniową jest kilogram albo litr, cena jednostkowa podawana jest odpowiednio za 1 kg albo 1 l produktu, niezależnie od wielkości opakowania handlowego, z zastrzeżeniem wymagań logistycznych wskazanych w tabeli.
3) Jeżeli jednostką jest sztuka lub opakowanie, cena jednostkowa odnosi się do jednej sztuki lub jednego opakowania o gramaturze albo pojemności wskazanej w tabeli.
4) Nie dopuszcza się oferowania opakowań o różnej wielkości w sposób prowadzący do nieporównywalności cen ofertowych.
5) W przypadku produktów takich jak owoce, warzywa, mięso lub inne produkty naturalnie różniące się masą jednostkową dopuszcza się rozliczenie w kg, jeżeli tak wskazano w tabeli.
6) Na etapie realizacji umowy, w przypadku czasowej niedostępności produktu w gramaturze lub pojemności wskazanej w Załącznikach nr 3.1–3.7, Zamawiający może – po uprzednim uzgodnieniu z Wykonawcą i wyrażeniu zgody przez Zamawiającego – dopuścić dostawę tego samego produktu w opakowaniu o innej gramaturze lub pojemności, pod warunkiem zachowania wszystkich wymaganych parametrów jakościowych, składowych, żywieniowych i funkcjonalnych.
7) W takim przypadku cena jednego opakowania oraz liczba opakowań podlegają proporcjonalnemu przeliczeniu według ceny jednostkowej za jednostkę masy lub objętości wynikającej z oferty Wykonawcy. Zmiana gramatury lub pojemności nie może prowadzić do podwyższenia ceny za 1 kg, 1 l lub inną właściwą jednostkę rozliczeniową ani do zwiększenia wartości danej dostawy ponad wartość wynikającą z faktycznie zamówionej ilości produktu.

8) W przypadku produktów przeznaczonych do indywidualnego porcjowania, dla których gramatura pojedynczej sztuki ma znaczenie organizacyjne lub żywieniowe, zastosowanie innej gramatury wymaga każdorazowo wyraźnej zgody Zamawiającego. Powyższe zasady dotyczą etapu realizacji umowy i nie zmieniają obowiązku sporządzenia oferty zgodnie z gramaturami, pojemnościami i tolerancjami określonymi w Załącznikach nr 3.1–3.7.

VII. Terminy przydatności i świeżość

1) Produkty w dniu dostawy muszą posiadać termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości odpowiednią do rodzaju produktu i umożliwiającą jego wykorzystanie przez Zamawiającego zgodnie z przeznaczeniem.
2) Szczególne minimalne wymagania dotyczące pozostałego okresu trwałości mogą zostać określone dla konkretnych grup produktów w dalszej części OPZ.
3) Pieczywo i wyroby piekarskie wymagane jako świeże powinny być wyprodukowane w dniu dostawy, chyba że charakter danego produktu uzasadnia inne wymaganie.
4) Mięso świeże nie może wykazywać oznak wcześniejszego zamrożenia, jeżeli w tabeli wymagany jest produkt świeży.
5) Produkty mrożone nie mogą wykazywać oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia.

VIII. Transport i warunki dostawy

1) Transport żywności musi odbywać się środkami transportu dopuszczonymi do przewozu odpowiedniego rodzaju żywności i zapewniającymi utrzymanie warunków wymaganych przez producenta oraz obowiązujące przepisy.
2) W przypadku produktów wymagających zachowania łańcucha chłodniczego lub mroźniczego Wykonawca zapewnia odpowiednią temperaturę przez cały okres transportu.
3) Produkty różnych kategorii powinny być przewożone w sposób zapobiegający ich wzajemnemu zanieczyszczeniu.
4) Środki transportu oraz pojemniki transportowe muszą być czyste, utrzymane w należytym stanie sanitarnym i przeznaczone do kontaktu z żywnością, jeżeli dochodzi do bezpośredniego kontaktu.
5) Dostawy realizowane są w terminach i godzinach określonych w SWZ i umowie.
6) Dostawa obejmuje, bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego, rozładunek oraz wniesienie produktów do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego.
7) Zamawiający zaleca, aby – w miarę możliwości i bez uszczerbku dla wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności – stosowane opakowania nadawały się do recyklingu lub były wykonane z materiałów o ograniczonym wpływie na środowisko.

IX. Odbiór i kontrola dostawy

1) Każda dostawa podlega kontroli przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.
2) Kontrola może obejmować w szczególności:

   a) zgodność asortymentu i ilości z zamówieniem;

b) stan opakowań;
c) termin trwałości;
d) wygląd, zapach i inne cechy organoleptyczne;
e) temperaturę produktu, jeżeli ma znaczenie;
f) oznakowanie;
g) zgodność parametrów produktu z OPZ;
h) zgodność pochodzenia produktu z wymaganiami SWZ.

3) Zamawiający może odmówić odbioru produktu niespełniającego wymagań i żądać jego wymiany na produkt zgodny z zamówieniem.
4) Zasady dokumentowania odbioru określa projekt umowy oraz wzór Protokołu Odbioru Dostawy.

X. WYMAGANIA SZCZEGÓLNE DLA POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI

10.1. Część 1 – produkty mleczarskie

1. Produkty mleczne muszą być świeże, właściwie schłodzone i posiadać cechy charakterystyczne dla danego rodzaju produktu.
2. Jogurty, kefiry, maślanki, sery i inne produkty objęte wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia muszą spełniać właściwe dla nich wymagania dotyczące zawartości cukrów i braku substancji słodzących.
3. Roślinne alternatywy produktów mlecznych, dla których wymagają tego przepisy, muszą być wzbogacone co najmniej w wapń i witaminę B12.
4. W przypadku produktów smakowych Wykonawca zobowiązany jest zapewnić produkt spełniający limity wartości odżywczych właściwe dla danej kategorii.
5. Dla produktów UHT wymagane jest nieuszkodzone opakowanie i termin trwałości umożliwiający racjonalne magazynowanie przez Zamawiającego.

10.2. Część 2 – mięso i produkty mięsne

1. Mięso świeże powinno charakteryzować się właściwą barwą, zapachem i konsystencją oraz nie może wykazywać oznak wcześniejszego zamrożenia, jeżeli Zamawiający wymaga produktu świeżego.
2. Mięso i produkty mięsne muszą pochodzić z zakładów spełniających obowiązujące wymagania weterynaryjne i sanitarne.
3. Produkty przetworzone, w tym wędliny, parówki i wyroby garmażeryjne, muszą spełniać parametry składu wskazane przy danej pozycji tabeli.
4. Jeżeli w tabeli określono minimalną zawartość mięsa, jest to parametr obligatoryjny.
5. Niedopuszczalne jest zastępowanie produktu o określonym składzie produktem zawierającym mięso oddzielone mechanicznie, jeżeli tabela przewiduje jego brak.
6. Wymagania dotyczące pochodzenia produktów wynikają wyłącznie z pkt 4 niniejszego OPZ i nie należy ich interpretować jako wymogu pochodzenia z określonego państwa członkowskiego UE.
7. **Wymagania dotyczące wędlin:** wyroby bez mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM), o minimalnej zawartości mięsa 70%, chyba że dla konkretnej pozycji w tabeli wskazano wyższy udział mięsa. Wędliny powinny mieć konsystencję i cechy organoleptyczne właściwe dla danego rodzaju

wyrobu. Dodatkowe wymagania dotyczące składu, w tym brak określonych dodatków, obowiązują w zakresie wskazanym przy konkretnej pozycji w Załączniku nr 3.2. Termin przydatności do spożycia dla wędlin – jeżeli właściwości danego produktu na to pozwalają – powinien wynosić co najmniej 14 dni od dnia dostawy.

8. **Wymagania dotyczące mięsa wieprzowego**: mięso klasy I, świeże, bez oznak wcześniejszego mrożenia, o barwie, zapachu, konsystencji i powierzchni charakterystycznych dla świeżej wieprzowiny; bez oznak zaparzenia, psucia i obcych zapachów. Mięso chude i nieścięgniste o barwie bladoróżowej do czerwonej - dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15 %, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Niedopuszczalny zapach płciowy.
9. **Wymagania dotyczące mięsa drobiowego** - dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej "A", powinny posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie, długie i umięśnione nogi. Grzbiet i nogi tuszek powinny być pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach i elementach drobiowych niedopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. mięśnie piersiowe muszą być pozbawione skóry, kości i ścięgien. Dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni, powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca. Zapach i barwa muszą być naturalne. Niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa. Barwa mięsa drobiowego, świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste a barwa i zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój powinny świadczyć o świeżości produktu.
10. Mięso dostarczane jako świeże musi być niemrożone i nierozmrażane, jędrne i elastyczne, o barwie, zapachu, konsystencji i powierzchni właściwych dla danego rodzaju mięsa, bez oznak zepsucia.
11. Na życzenie Zamawiającego wskazane w zamówieniu jednostkowym Wykonawca zobowiązany jest, bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego, do zapakowania wskazanych produktów w opakowania próżniowe lub do zmielenia wskazanego mięsa przed dostawą, jeżeli czynność ta jest dopuszczalna dla danego produktu i zostanie wykonana z zachowaniem obowiązujących wymagań sanitarnych i higienicznych. Wykonawca ma obowiązek potwierdzić realizację wymogu w dokumencie WZ lub fakturze (np. przez adnotację „produkt zapakowany próżniowo” / „mięso zmielone”).

10.3. Część 3 – wyroby piekarskie

1. Pieczywo musi być świeże, wyprodukowane w dniu dostawy, prawidłowo wypieczone, bez zakalca, pleśni i uszkodzeń.
2. Pieczywo nie może być wypiekane z mrożonego ciasta.
3. Skórka i miękisz powinny posiadać cechy właściwe dla danego rodzaju pieczywa.
4. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć artykuł oznakowany etykietą zawierającą nazwę oraz wykaz składników wykorzystanych do produkcji

pieczywa. Dopuszczalne jest przedstawienie dokumentu z wykazem składników wykorzystanych do produkcji dostarczanego pieczywa.

10.4. Część 4 – warzywa i owoce

1. Warzywa i owoce powinny być świeże, zdrowe, dojrzałe odpowiednio do przeznaczenia, czyste i wolne od oznak gnicia, pleśni, nadmiernego zwiędnięcia lub uszkodzeń powodujących ich nieprzydatność.
2. Produkty powinny być **pierwszej klasy** jakościowej odpowiedniej dla żywienia zbiorowego dzieci.
3. W przypadku produktów sprzedawanych na sztuki tabela może określać minimalną wielkość, masę lub inne wymaganie zapewniające porównywalność dostaw.
4. Produkty kiszone muszą spełniać wymagania określone w tabeli, w szczególności dotyczące składu i braku dodatku substancji konserwujących, jeżeli taki wymóg został wskazany.
5. Jeżeli tabela wskazuje przykładowe odmiany, należy rozumieć je jako określenie oczekiwanych cech użytkowych produktu, chyba że z tabeli wynika inaczej.
6. Dostarczane warzywa i owoce powinny zawierać etykietę (dopuszczalnie na opakowaniu zbiorczym) posiadającą informację o kraju pochodzenia danego produktu.
7. Ziemniaki powinny być zdrowe ,kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
8. Warzywa liściaste bez plam i uszkodzeń.

10.5. Część 5 – różne artykuły spożywcze

1. Produkty przetworzone muszą posiadać skład zgodny z wymaganiami określonymi przy konkretnej pozycji.
2. Produkty zbożowe objęte rozporządzeniem Ministra Zdrowia muszą spełniać odpowiednie wymagania dotyczące maksymalnej zawartości cukrów, tłuszczu i soli oraz braku substancji słodzących.
3. Produkty owocowe i warzywne, w tym musy i przeciery, muszą spełniać wymagania dotyczące dodatku cukrów, substancji słodzących i soli właściwe dla ich kategorii.
4. Koncentraty i półprodukty przeznaczone do przygotowywania zup, sosów lub innych potraw muszą spełniać wymagania wynikające z przepisów dotyczących żywienia dzieci i młodzieży.
5. Olej przeznaczony do smażenia powinien być olejem rzepakowym rafinowanym albo innym tłuszczem dopuszczonym do tego celu zgodnie z obowiązującymi przepisami.
6. Każdy oferowany produkt powinien być oznaczony etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników, termin przydatności do spożycia.
7. Produkty o długim terminie trwałości powinny w dniu dostawy posiadać co najmniej 6 miesięcy do upływu daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, chyba że charakter produktu lub typowy dla danej kategorii okres trwałości uzasadnia krótszy okres wskazany przy konkretnej pozycji.

8. Produkty w puszkach powinny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego bez konieczności używania otwieracza mechanicznego.
9. W przypadku napojów w opakowaniach objętych systemem kaucyjnym kaucja rozliczana jest odrębnie od ceny produktu, na zasadach wynikających z obowiązujących przepisów.
10. Produkty suche i sypkie muszą być wolne od zawilgocenia, szkodników, pleśni, ciał obcych i innych zanieczyszczeń.
11. Opakowania muszą zabezpieczać produkt przed wilgocią, zabrudzeniem i utratą właściwości.
12. Produkty zbożowe, płatki śniadaniowe, musli i podobne produkty objęte wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia muszą spełniać właściwe limity dotyczące cukrów, tłuszczu i soli oraz braku substancji słodzących.
13. Suszone owoce i warzywa muszą spełniać wymagania dotyczące dodatku cukrów, substancji słodzących i soli wynikające z właściwych przepisów.
14. Orzechy, nasiona i pestki powinny być świeże, bez oznak jełczenia, pleśni lub zawilgocenia.
15. Produkty o długim terminie trwałości powinny w dniu dostawy posiadać co najmniej 6 miesięcy do upływu daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, chyba że charakter produktu lub typowy dla danej kategorii okres trwałości uzasadnia krótszy okres wskazany przy konkretnej pozycji.
16. Makaron po ugotowaniu nie może się sklejać, musi być twardy i sprężysty, musi zachowywać naturalny zapach i kolor.
17. Przyprawy powinny się charakteryzować świeżym zapachem, nie mogą posiadać grudek i oznak pleśni.
18. Produkty sypkie, takie jak ryż i kasze, muszą być suche, sypkie, wolne od zanieczyszczeń i szkodników oraz po prawidłowym przygotowaniu posiadać cechy charakterystyczne dla danego rodzaju produktu. Jeżeli dla konkretnej pozycji wskazano dodatkowe wymagania dotyczące konsystencji po ugotowaniu, wymagania te są wiążące.

10.6. Część 6 – produkty mrożone

1. Produkty mrożone powinny być przechowywane i transportowane w warunkach zapewniających ciągłość łańcucha mroźniczego.
2. Niedopuszczalne są produkty noszące oznaki rozmrożenia, ponownego zamrożenia, nadmiernego oszronienia lub zbrylenia wskazującego na niewłaściwe przechowywanie.
3. Ryby powinny spełniać parametry określone przy danej pozycji, w szczególności dotyczące rodzaju produktu, skóry, ości, udziału glazury oraz masy jednostkowej fileta, jeżeli parametry te zostały wskazane.
4. Wymagania dla ryb:
   Płat mięsa ryby o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla ryb danego gatunku smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla ryby danego gatunku nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta,

krucha, soczysta, charakterystyczna dla ryby danego gatunku dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do zamawiającego.
5. Ryby mrożone powinny być bez glazury i nie mogą się rozpadać po odmrożeniu, powinien je charakteryzować świeży zapach i smak.
6. Produkty panierowane powinny spełniać wymagania dotyczące minimalnej zawartości surowca podstawowego wskazane w tabeli.
7. Mieszanki warzywne i owocowe powinny zawierać składniki określone w tabeli, bez nieuzasadnionego zastępowania ich innymi składnikami.

10.7. Część 7 – świeże jaja

1. Jaja muszą być jajami kurzymi klasy jakościowej A.
2. Jaja muszą być czyste, nieuszkodzone, właściwie oznakowane i pochodzić od podmiotów spełniających wymagania prawa żywnościowego i weterynaryjnego.
3. Wymagany rozmiar lub klasa wagowa jaj została określona w tabeli asortymentowej.
4. Jaja muszą posiadać oznaczenie umożliwiające identyfikację producenta zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Jaja mają być świeże, bez uszkodzeń, białko powinno być przeźroczyste i klarowne.
6. Jaja konsumpcyjne muszą posiadać wymagane prawem oznakowanie, w tym kod producenta nanoszony na skorupę, umożliwiający identyfikację pochodzenia jaj, oraz oznakowanie opakowania zgodne z obowiązującymi przepisami.
7. Jaja w dniu dostawy do zamawiającego nie mogą być starsze niż 7 dni od daty pakowania. .

XI. Dokumenty potwierdzające zgodność produktu

1) Zamawiający może w toku realizacji zamówienia żądać przedstawienia dokumentów lub informacji dotyczących oferowanego lub dostarczanego produktu, jeżeli jest to niezbędne do potwierdzenia zgodności z wymaganiami OPZ.
2) W szczególności mogą to być:

   a) etykieta produktu;
   b) karta produktu lub specyfikacja producenta;
   c) wykaz składników;
   d) tabela wartości odżywczej;
   e) dokument identyfikacyjny lub handlowy;
   f) informacja dotycząca państwa pochodzenia;
   g) inne dokumenty wymagane przepisami prawa dla danego rodzaju żywności.

3) Zamawiający nie wymaga przedstawiania wskazanych dokumentów wraz z ofertą, chyba że SWZ dla konkretnej pozycji lub grupy produktów wyraźnie stanowi inaczej.

XII. Opakowania objęte systemem kaucyjnym

1) W przypadku produktów dostarczanych w opakowaniach objętych systemem kaucyjnym Wykonawca wskazuje w Formularzu Kosztorysu Ofertowego, odrębnie od ceny produktu, wysokość kaucji należnej za jedno opakowanie.
2) Jeżeli zaoferowane opakowanie nie jest objęte systemem kaucyjnym, Wykonawca wskazuje wartość kaucji 0,00 zł.
3) Ze względu na sposób wykorzystania produktów przez Zamawiającego, w szczególności wydawanie napojów dzieciom wraz z opakowaniem, Zamawiający nie zakłada odzyskania kaucji poprzez zwrot opakowań.
4) W celu zapewnienia porównywalności ofert, przy obliczaniu całkowitego kosztu danej pozycji uwzględnia się zarówno cenę produktu, jak i należną kaucję za opakowanie.
5) Kaucja nie stanowi elementu ceny jednostkowej produktu i powinna być wykazana odrębnie zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi systemu kaucyjnego.
6) W przypadku zmiany wysokości kaucji wynikającej z powszechnie obowiązujących przepisów prawa w okresie realizacji umowy stosuje się wysokość kaucji obowiązującą w dniu sprzedaży produktu.

XIII. Postanowienia końcowe

1) Wymagania szczegółowe określone przy konkretnej pozycji w Załącznikach nr 3.1–3.7 uzupełniają wymagania ogólne niniejszego OPZ. W przypadku sprzeczności pierwszeństwo mają wymagania szczegółowe dotyczące konkretnej pozycji, o ile nie są sprzeczne z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa.
2) Wymagania wynikające z bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa mają zastosowanie niezależnie od tego, czy zostały wprost powtórzone w dokumentach zamówienia.
3) Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres realizacji umowy dostarczać produkty zgodne z wymaganiami obowiązującymi w dniu realizacji danej dostawy.

Załączniki nr 3.1–3.7 stanowią integralną część niniejszego OPZ.