

## Opis Przedmiotu Zamówienia – Racje Żywnościowe

### 1. Przedmiot zamówienia:

Dostawa pełnych, porcjowanych racji żywnościowych o przedłużonym terminie przydatności do spożycia w ilości 9000 sztuk.

### 2. Wymagania dotyczące produktu:

1. Wartość energetyczna:  
Każda racja żywnościowa musi zapewniać co najmniej 2000 kcal na osobę / na 1 komplet racji.
2. Forma racji:
  - Racje porcjowane, pakowane w sposób umożliwiający łatwe wydzielanie poszczególnych posiłków.
  - Opakowanie odporne na warunki transportu i długotrwałe przechowywanie.
  - Racje muszą być pakowane w sposób chroniący przed wilgocią, promieniowaniem UV, uszkodzeniami mechanicznymi.
  - Opakowanie jednostkowe i zbiorcze powinno być trwałe, nienaruszone, bez oznak korozji, przebicia lub otwarcia.
3. Trwałość:
  - Minimalny termin przydatności do spożycia od daty dostawy: co najmniej 15 lat.
  - Produkt nie wymaga specjalnych warunków przechowywania poza standardowymi temperaturami otoczenia (bez konieczności chłodzenia).
4. Przygotowanie do spożycia:
  - Racje powinny być łatwe w przygotowaniu, niewymagające dostępu do specjalistycznego sprzętu kuchennego.
  - Preferowane produkty gotowe do spożycia w każdej postaci (na sucho i do zalania niewielką ilością wody).
5. Skład i wymagania jakościowe:
  - Produkty muszą być wolne od substancji zakazanych do spożycia przez dzieci, w szczególności substancji o działaniu psychoaktywnym, energetyków o wysokiej zawartości kofeiny, alkoholu i jego pochodnych.
  - Skład musi być zgodny z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego w Polsce i UE, w tym Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 dotyczącym informacji na temat żywności.
  - Każda jednostka opakowania musi posiadać etykietę zawierającą: skład, wartości odżywcze, datę minimalnej trwałości, dane producenta oraz sposób przygotowania.
  - Racje muszą pochodzić od producenta działającego zgodnie z zasadami GHP/GMP i systemem HACCP.  
Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć racje żywnościowe wyprodukowane w zakładzie stosującym systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodne z zasadami GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) oraz GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), oraz podlegającym funkcjonowaniu systemu HACCP zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004. Zamawiający może zażądać przedstawienia dokumentacji potwierdzającej spełnienie powyższych wymogów.
  - Wykonawca musi przedstawić przy dostawie deklarację zgodności oraz świadectwo jakości / atest / specyfikację produktu.

### **3. Wymagania dotyczące dostawy:**

- Miejsce dostawy:  
Zespół Szkolno-Przedszkolny w Lubniewicach  
Os. Słowiańskie 4, 69-210 Lubniewice.
- Dostawa realizowana jednorazowo lub w partiach w ciągu 2dni (jeżeli przewiduje to umowa), transportem i na koszt wykonawcy.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli zgodności dostarczonego towaru ze specyfikacją przy odbiorze.

### **4. Warunki płatności:**

- Płatność realizowana przelewem bankowym w terminie 7/14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury oraz dostawy towaru zgodnego ze złożonym zamówieniem

### **5. Procedura odbioru i reklamacji**

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia partii towaru, jeżeli:
  - produkt będzie niezgodny ze specyfikacją,
  - opakowania będą uszkodzone,
  - okaże się, że termin przydatności jest krótszy niż wymagany.
  -
- Wykonawca zobowiązuje się do wymiany towaru na wolny od wad w terminie do 7 dni od zgłoszenia.

### **6. Opis formy komunikacji i dokumentów**

- Wykonawca dostarcza towar wraz z fakturą i dokumentami towarzyszącymi (np. specyfikacja, certyfikaty).
- Odbiór potwierdzany jest protokołem odbioru podpisanym przez obie strony.