

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.