**Grodzisk Mazowiecki, dn. 31.03.2025 r.**

**ZAMAWIAJĄCY:**

**Samodzielny Publiczny Specjalistyczny**

**Szpital Zachodni**

**im. Św. Jana Pawła II**

**05-825 Grodzisk Mazowiecki**

**ul. Daleka 11**

tel. 0-22 755-91-15; fax. 0-22 755-91-10

Adres strony internetowej Zamawiającego:

https://szpitalzachodni.pl/

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

https://platformazakupowa.pl/pn/szpitalzachodni

**Nr procedury: SPSSZ/15/D/25**

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**tryb podstawowy – zgodnie z art. 275 pkt 1 bez przeprowadzenia negocjacji.**

**DOTYCZY:**

**SUKCESYWNYCH DOSTAW MLEKA I PRODUKTÓW NABIAŁOWYCH I INNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH DO SZPITALA ZACHODNIEGO W GRODZISKU MAZOWIECKIM.**

**ZATWIERDZAM:**

SWZ zawiera 107 ponumerowanych stron.

**INFORMACJE OGÓLNE**

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 poz. 1320 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
2. Wartość zamówienia jest mniejsza niż progi unijne.
3. Użyte w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia (oraz w załącznikach) terminy mają następujące znaczenie:
4. „ustawa Pzp” lub „ustawa" ustawa z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.);
5. „SWZ" – niniejsza Specyfikacja Warunków Zamówienia;
6. „postępowanie" – postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, którego dotyczy niniejsza SWZ;
7. Zamawiający lub zamawiający – Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Szpital Zachodni im. św. Jana Pawła II.
8. Wykonawca winien zapoznać się ze wszystkimi rozdziałami składającymi się na SWZ.
9. Oferta powinna zostać sporządzona według wzoru formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.
10. Ogłoszenie zostało opublikowane w Biuletynie Zamówień Publicznych nr 2025/BZP 00169840 /01 z dnia 31.03.2025 roku
11. SWZ zawiera 107 ponumerowanych stron.

**CZĘŚĆ OGÓLNA**

**Postępowanie prowadzone jest w oparciu o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych w trybie** **podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji.**

1. **ZAMAWIAJĄCY:**

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Szpital Zachodni im. św. Jana Pawła II,

ul. Daleka 11,

05-825 Grodzisk Mazowiecki,

numer telefonu: 22/ 755 91 15

adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://platformazakupowa.pl/pn/szpitalzachodni>

adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia: <https://platformazakupowa.pl/pn/szpitalzachodni>

Zamawiający prowadzi politykę Zintegrowanego Systemu Zarządzania wg wymagań EN ISO 9001:2015, HPH Membership Certificate 2024-2027 oraz Certyfikat Akredytacyjny nr 2023/66.

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.**
2. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest sukcesywna dostawa mleka i produktów nabiałowych i innych produktów spożywczych do Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim.
3. Przedmiot zamówienia określony jest w Wspólnym Słowniku Zamówień CPV kodem: 15511000-3, 15412200-1, 15332100-5
4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 6.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Zamawiający nie dokonuje podziału zamówienia na części i tym samym nie dopuszcza składania ofert częściowych. Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone. Poniżej przedstawiono merytoryczne przesłanki tej decyzji tj. niedokonania podziału zamówienia na części:

Jednolity charakter zamówienia

Zamówienie dotyczy sukcesywnych dostaw świeżych produktów mlecznych i nabiałowych, i innych które muszą spełniać określone normy jakościowe oraz warunki przechowywania. Podział zamówienia na części mógłby prowadzić do trudności w zachowaniu jednorodnych standardów dla całości zamówienia, co jest kluczowe dla jednostki szpitalnej.

Efektywność ekonomiczna i organizacyjna

Brak podziału zamówienia pozwala na ograniczenie nadmiernych kosztów związanych z koniecznością zarządzania kilkoma dostawcami, koordynacją dostaw oraz potencjalnymi rozbieżnościami w harmonogramach dostaw. Zgodnie z orzecznictwem Krajowej Izby Odwoławczej, podział zamówienia na części nie może prowadzić do znacznego wzrostu kosztów po stronie zamawiającego (np. wyrok KIO 1093/22).

Zachowanie ciągłości dostaw

W przypadku placówek medycznych, takich jak Szpital Zachodni, kluczowe jest zapewnienie nieprzerwanego dostępu do świeżych produktów mlecznych i nabiałowych. Podział zamówienia na części mógłby prowadzić do opóźnień w dostawach oraz problemów logistycznych związanych z obsługą kilku dostawców.

Brak ograniczenia konkurencji

Zgodnie z art. 91 ustawy Pzp, zamawiający może nie dokonać podziału zamówienia na części, jeżeli istnieje uzasadniona potrzeba zachowania integralności zamówienia. W niniejszym przypadku nie powoduje to ograniczenia dostępu do zamówienia dla mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.

Przepisy prawa unijnego

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2014/24 w sprawie zamówień publicznych, zamawiający powinni dokonywać podziału zamówienia na części, o ile nie wpływa to negatywnie na jego realizację. W niniejszym przypadku podział mógłby prowadzić do braku spójności dostaw i wzrostu kosztów, co uzasadnia brak jego zastosowania.

W związku z powyższym, decyzja o braku podziału na części zamówienia jest zgodna z przepisami prawa oraz najlepszym interesem zamawiającego, gwarantując prawidłową i efektywną realizację dostaw mleka i produktów nabiałowych i innych do Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim.

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
2. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.
3. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty, w sytuacji określonej w art. 93 Pzp
4. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców mających status zakładów pracy chronionej, o których mowa w art. 94 Pzp.
5. Zamawiający nie określa wymagań w zakresie zatrudnienia osób na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 Pzp.
6. Zamawiający nie określa wymagań dot. zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Pzp.
7. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Pzp.
8. Zamawiający nie przewiduje obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zadań zgodnie z art. 60 i art. 121.
9. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał nazwy tych podwykonawców (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.
10. Powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.
11. Jeśli w opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane typy produktów lub nazwy własne to wyłącznie przykładowo dla określenia minimalnego poziomu jakości i parametrów. Należy przyjąć, że każdemu takiemu wskazaniu towarzyszą wyrazy „lub równoważne”. Wykonawca uprawniony jest do przedstawienia w ofercie produktów równoważnych, tj. o nie gorszych parametrach/wymaganiach jakościowych o czym powinien poinformować Zamawiającego na etapie składania oferty. Udowodnienie równoważności w tym przypadku będzie spoczywało na Wykonawcy.

1) Wykonawca, który w ofercie powołuje się na rozwiązania równoważne, obowiązany jest wykazać w składanej ofercie, że oferowane przez niego dostawy są równoważne oraz spełniają wymagania określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Warunków Zamówienia ze wskazaniem nazwy i pozycji opisu przedmiotu zamówienia, których dotyczy, W takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany będzie załączyć do oferty ich charakterystykę oraz dowody potwierdzające równoważność. Udowodnienie równoważności w tym przypadku będzie spoczywało na Wykonawcy.

2) W przypadku niewskazania w ofercie rozwiązania równoważnego, Zamawiający uzna, iż Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z wskazanymi zawartymi w SWZ.

16. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.

17. Zamawiający informuje, że nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu*.*

18. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.

1. **TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA.**

Zamawiający ustala następujący termin wykonania zamówienia: 12 miesięcy od daty podpisania umowy – dostawy realizowane sukcesywnie w ciągu maksymalnie 2 dni roboczych od otrzymania zamówienia jednostkowego.

1. **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
3. **Nie podlegają wykluczeniu, na zasadach określonych w Rozdziale V SWZ;**
4. **Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:**
5. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym.

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

1. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

 Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

1. sytuacji ekonomicznej lub finansowej

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie

1. zdolności technicznej lub zawodowej.

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie

1. Wykonawcy zgodnie z art. 58 ustawy Pzp mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia i w takim przypadku ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1) Pełnomocnictwo musi być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania poszczególnych Wykonawców, dołączone do oferty i powinno zawierać w szczególności wskazanie:

a) nazwy i numeru postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego dotyczy,

b) wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia,

c) ustanowionego pełnomocnika oraz zakresu jego umocowania.

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
4. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w ust. 5, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa, w szczególności:
	* 1. zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
		2. sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
		3. czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
5. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą, wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.
6. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy.
7. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą, wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
8. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
9. Spełnianie warunków udziału w postępowaniu nastąpi w myśl zasady spełnia/nie spełnia.
10. **PODSTAWY WYKLUCZENIA**
	* + 1. Z postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający wykluczy wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 108 ust. 1 Pzp.
			2. Z postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający wykluczy wykonawcę: na podstawie art. 109 ust. 1 pkt ~~4~~ w stosunku, do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.
			3. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy Pzp.
			4. Wykonawca, nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnia łącznie przesłanki wskazane w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp, a Zamawiający uzna na podstawie oceny dowodów, że podjęte przez Wykonawcę czynności są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności Zamawiający wyklucza Wykonawcę.
11. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy Wykonawcę na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r. poz. 507):
12. wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy;
13. którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz.U. z 2022 r., poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy;
14. którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz.U. z 2021 r., poz. 217, 2105 i 2106) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy.

6. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

1. **WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA ORAZ SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.**
2. **W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1, 109 ust 1 pkt 4 ustawy Pzp oraz art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego w celu wstępnego wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, należy złożyć:**
	1. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w zakresie wskazanym przez zamawiającego według wzoru stanowiącego załącznik nr 3
	2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt 1, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
	3. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia wraz z oświadczeniem stanowiącym zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby według wzoru stanowiącego załącznik nr 4, także oświadczenie którym mowa w pkt 1 potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.
3. **Zamawiający żąda przedmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie, że oferowane dostawy spełniają określone przez zamawiającego wymagania, tj:**

1) Oświadczenie własne Wykonawcy składane wraz z ofertą, że:

a) Kierowca przewożący produkty samochodem-chłodnią posiada aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, potwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy związanej z obrotem żywnością, zgodnie z wymaganiami art. 6 ust. 5 i 6 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2024 r. poz. 924, 1897).

b) W ramach dostaw produktów zostanie zachowana ciągłość łańcucha chłodniczego, zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r., ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 55, z późn. zm.), a transport będzie realizowany pojazdem spełniającym normy chłodnicze oraz wymagania dotyczące transportu żywności określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448)

c) Środki transportu przeznaczone do przewozu żywności posiadają stosowną decyzję/dopuszczenie wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS, zwyczajowa nazwa: sanepid), zgodnie z wymaganiami prawa krajowego i unijnego oraz, że każde żądanie Zamawiającego i w każdym czasie zostanie przedstawiony Zamawiającemu dokument potwierdzający tą decyzję/dopuszczenie.

d) Produkty mleczne i nabiałowe oraz inne produkty spożywcze będą właściwie oznakowane, a ich opakowania będą zawierały etykietę spełniającą wymagania Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011, s. 18, z późn. zm.)

e) Potwierdza wdrożenie i stosowanie systemu HACCP, które jest zgodne z wymaganiami art. 5 Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz krajowymi przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z późn. zm.) oraz, że każde żądanie Zamawiającego i w każdym czasie zostanie przedstawiony Zamawiającemu dokument potwierdzający wdrożenie i stosowanie systemu HACCP.

f) Opakowania jednostkowe produktów posiadają atest wydany przez Państwowy Zakład Higieny (PZH) lub inny równoważny certyfikat lub deklarację potwierdzającą ich bezpieczeństwo do kontaktu z żywnością, zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. UE L 338 z 13.11.2004, s. 4, z późn. zm.).

2) Oświadczenie o spełnieniu wymagań obowiązujących przepisów prawnych – Załącznik 6A (składany wraz z ofertą).

1. Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, **nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania**, **podmiotowych środków dowodowych**, aktualnych na dzień złożenia, tj. w zakresie:
	1. Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.
	2. Oświadczenie wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, podmiotu udostępniającego zasobów o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ustawy Pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania – załącznik nr 3A do SWZ;
	3. Oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2019 r. poz. 369), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – załącznik nr 5 do SWZ;
2. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, zamawiający może na każdym etapie postępowania lub niezwłocznie po ich złożeniu, wezwać wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
3. Jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, zamawiający może w każdym czasie wezwać wykonawcę lub wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
4. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, dane umożliwiające dostęp do tych środków.
5. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
6. **SPOSÓB KOMUNIKACJI**

Ze strony Zamawiającego osobą uprawnioną do porozumiewania się w niniejszym postępowaniu z Wykonawcami, w tym do komunikacji na platformie jest: Andrzej Mirek od poniedziałku do piątku w godz. 8.00 – 14.00, za pośrednictwem platformazakupowa.pl.

**INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ**

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl/) pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/szpitalzachodni>
2. **W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były za pośrednictwem** [**platformazakupowa.pl**](http://platformazakupowa.pl) **i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.**

 3. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.

1. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl). Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji “Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) do konkretnego wykonawcy.
2. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
3. Sposób sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych jest uregulowany w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452).

 Zamawiający, zgodnie z ww. rozporządzeniem określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl/), tj.:

1. stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
2. komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
3. zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
4. włączona obsługa JavaScript,
5. zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
6. szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.
7. Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
8. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
9. akceptuje warunki korzystania z [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl/) określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej [pod linkiem](https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin)  w zakładce „Regulamin" oraz uznaje go za wiążący,
10. zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej [pod linkiem](https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNWt4q4slS4t76lZVKPbkyD/view).
11. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl), w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu, ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
12. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców" na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
13. **ZASADY UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ DO TREŚCI SWZ**
	1. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
	2. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
	3. Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ust. 2, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.
	4. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w ust. 2, zamawiający nie ma obowiązku udzielania odpowiednio wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
	5. Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w ust. 4, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
	6. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający udostępni, bez ujawniania źródła zapytania, na stronie internetowej prowadzonego postępowania, a w przypadkach związanych z ochroną poufnego charakteru informacji, przekazuje je wykonawcom, którym udostępnił SWZ.
	7. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ.
	8. W przypadku gdy zmiana treści SWZ jest istotna dla sporządzenia oferty lub wymaga od wykonawców dodatkowego czasu na zapoznanie się ze zmianą treści SWZ i przygotowanie ofert, zamawiający przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny na ich przygotowanie.
	9. Zamawiający informuje wykonawców o przedłużonym terminie składania ofert przez zamieszczenie informacji na stronie internetowej prowadzonego postępowania, na której została udostępniona SWZ.
	10. Informację o przedłużonym terminie składania ofert zamawiający zamieści w ogłoszeniu o zmianie ogłoszenia.
	11. Dokonaną zmianę treści SWZ zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
14. **OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**
15. Oferta, wniosek oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty, wniosku w tym przedmiotowych środków dowodowych na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny Wykonawca może złożyć bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu (**opcja rekomendowana** przez[**platformazakupowa.pl**](https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin)) oraz dodatkowo dla całego pakietu dokumentów w kroku 2 **Formularza składania oferty lub wniosku** (po kliknięciu w przycisk **Przejdź do podsumowania**).
16. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo pod Wykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
17. Oferta powinna być:
18. sporządzona na podstawie załączników niniejszej SWZ w języku polskim,
19. złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl/),
20. podpisana [**kwalifikowanym podpisem elektronicznym**](https://www.nccert.pl/) lub [**podpisem zaufanym**](https://moj.gov.pl/nforms/signer/upload?xFormsAppName=SIGNER) lub [**podpisem osobistym**](https://www.gov.pl/web/mswia/oprogramowanie-do-pobrania) przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
21. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez Wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać “Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku”.
22. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.
23. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.
24. Wykonawca, za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl/) może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem:

<https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

1. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje podlegać będzie odrzuceniu.
2. Ceny oferty muszą zawierać wszystkie koszty, jakie musi ponieść Wykonawca, aby zrealizować zamówienie z najwyższą starannością oraz ewentualne rabaty.
3. Dokumenty i oświadczenia składane przez wykonawcę powinny być w języku polskim. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony, Wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.
4. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art. 3 ustęp 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, albo przez podwykonawcę.
5. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
6. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, w tym zwrotu kosztów poniesionych z tytułu nabycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
7. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej.
8. **Wykonawca zobowiązany jest złożyć wraz z ofertą dokumenty lub oświadczenia w postaci dokumentu elektronicznego, tj.:**
9. Formularz oferty – Załącznik nr 1;
10. Formularz cenowy – Załącznik nr 2
11. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w zakresie wskazanym przez zamawiającego, według wzoru stanowiącego - Załącznik nr 3
12. zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do dyspozycji Wykonawcy na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów – Załącznik nr 4 (o ile dotyczy);
13. Pełnomocnictwa lub inne dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty oraz do podpisania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, chyba że zamawiający może je uzyskać w szczególności za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dna 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 346 ze. zm.), a Wykonawca wskazał to wraz ze złożeniem oferty (o ile dotyczy);
14. Pełnomocnictwa do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ewentualnie umowa o współdziałaniu z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo. Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego (o ile dotyczy);
15. przedmiotowe środki dowodowe w postaci oświadczeń własnych wykonawcy określonych w rozdziale VI ust 2 pkt 1) lit. od a do f, pkt. 2)
16. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty (załączników).
17. Jeżeli dokumenty lub oświadczenia składane w postępowaniu o udzielenie zamówienia nie zostały sporządzone w postaci dokumentu elektronicznego, wykonawca może sporządzić i przekazać elektroniczną kopię posiadanego dokumentu lub oświadczenia.
18. W przypadku przekazywania przez wykonawcę elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, opatrzenie jej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub osobistym przez wykonawcę albo odpowiednio przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca albo przez podwykonawcę jest równoznaczne z poświadczeniem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia za zgodność z oryginałem.
19. Poświadczenie za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia następuje przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu zaufanego lub osobistego.
20. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów lub oświadczeń wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
21. Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
22. Oświadczenia lub dokumenty, których złożenia zamawiający wymaga na załącznikach do niniejszej SWZ powinny być złożone na tych załącznikach. Wykonawca może sporządzić własne oświadczenie lub dokument, ale pod warunkiem, że umieści w nim wszystkie informacje ściśle wg wzoru zamawiającego (musi odpowiadać treści SWZ) – złożenie w innej formie skutkuje odrzuceniem oferty.
23. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.
24. **WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM ORAZ NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY – NIE DOTYCZY**
25. **TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**
26. Wykonawca jest związany ofertą od dnia terminu składania ofert do dnia **07.05.2024** roku.
27. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w dokumentach zamówienia, zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni
28. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt. 2, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
29. **TERMIN SKŁADANIA OFERT**
30. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem platformy.
31. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia **8 kwietnia 2025** roku do godziny 10:00.
32. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem:  <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
33. **TERMIN OTWARCIA OFERT**
34. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **8 kwietnia 2025** roku o godzinie 10:05.
35. Otwarcie ofert jest niejawne.
36. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
37. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
38. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte,
39. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
40. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
41. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

**XIV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

1. Cena oferty powinna być obliczona w następujący sposób:

1) Wykonawca w ramach załączonego do SWZ Formularza asortymentowo - cenowego stanowiącego Załącznik 2, określi i wpisze w kolumnie 5, ceny jednostkowe każdej pozycji.

2) Następnie obliczy wartość poszczególnych pozycji, mnożąc cenę jednostkową netto z kolumny 5 danej pozycji przez ilość jednostek zamawianego towaru w kolumnie 4 danej pozycji, uzyskując tym samym łączną cenę netto w kolumnie 6 dla danej pozycji. Do wartości netto w kolumnie 6 danej pozycji, doda kwotę podatku VAT z kolumny 8 danej pozycji, obliczoną na podstawie obowiązującej stawki procentowej w kolumnie 7, uzyskując w ten sposób łączną cenę brutto dla danej pozycji w kolumnie 9 danej pozycji.

3) Wykonawca zsumuje ceny netto, ceny brutto oraz kwoty podatku VAT wszystkich pozycji w Formularzu asortymentowo-cenowym (Załącznik nr 2 do SWZ), w wierszu „Razem”. Uzyskane wartości przeniesie i wpisze do Załącznika nr 1, ust. 1, stanowiącego Formularz ofertowy.

4) Suma cen brutto wszystkich pozycji będzie stanowić cenę oferty.

2. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie zobowiązania wynikające z umowy, tj. wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami SWZ i uwzględniać cały zakresprzedmiotu zamówienia w danej części/pakiecie na który Wykonawca składa ofertę w tym podatki, koszty wytworzenia produktu, marży, transportu, dostawy, koszt wszelkich załadunków i rozładunków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego i innych składników kształtujących ostateczną cenę oferty).

3. Cena oferty dla danej części/pakietu, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT – jeżeli występuje. Nieuwzględnienie w złożonej ofercie chociażby jednej pozycji zestawienia asortymentowo – wartościowego spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z SWZ.

4. Cena oferty musi uwzględniać obowiązującą stawkę podatku VAT zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2024 r. poz. 361, 852, 1473, 1721, 1911) – na dzień składania ofert.

5. Cenę należy określić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie jej wyliczenia. Kwoty wykazane w ofercie zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.

6. Cena ustalona przez Wykonawcę zostanie ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianom, za wyjątkiem sytuacji przewidzianych w treści umowy oraz postanowieniami ustawy PZP.

7. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia – zadań należy wyliczyć w Formularzu asortymentowo - cenowym stanowiący Załącznik nr 2 do SWZ i tak obliczoną cenę przenieść do „Formularza ofertowego” stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszej SWZ.

8. Zamawiający zastrzega, aby żadna cena jednostkowa pozycji Formularza asortymentowo – cenowego nie została określona wartością 0,00 zł. Brak wyceny asortymentu lub wartość 0,00 zł skutkować będzie odrzuceniem oferty.

9. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2024 r. poz. 361, 852, 1473, 1721, 1911), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.

10. W przypadku złożenia oferty, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, Wykonawca zobowiązany jest:

1) poinformować Zamawiającego w ramach Formularza ofertowego Załącznik nr 1 do SWZ, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;

2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;

3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku VAT;

4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

**5. Wykonawca zobowiązany jest poinformować Zamawiającego czy wybór oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.**

**XV. KRYTERIA, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SI KIEROWA PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW**

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

1. Cena brutto z VAT - 100 pkt (waga - 100 %)
2. Sposób oceny oferty – punktacja za kryterium cena brutto zostanie określona w następujący sposób: oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów (100 pkt), pozostałe oferty zostaną przeliczone na podstawie poniższego wzoru:

C = Cn\* / Ck\* × 100 pkt

C - ilość punktów uzyskanych w kryterium cena brutto oferty.

Cn\* - Cena brutto oferty najtańszej\*

Ck\* - Cena brutto oferty ocenianej\*

(\*) cena oferty niepodlegającej odrzuceniu

2. Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższymi kryteriami oceny ofert uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert niepodlegających odrzuceniu (do 2 miejsc po przecinku).

3. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym jedynym kryterium oceny ofert jest cena lub koszt, nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę lub koszt.

4. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający żąda od wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu, lub ich istotnych części składowych.

5. W przypadku gdy cena całkowita oferty złożonej w terminie jest niższa o co najmniej 30% od:

* 1. wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 i 10, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w ust 4 chyba, że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia.
	2. wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w ust. 4.

6. Zamawiający poprawia oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek. Przez oczywiste omyłki rachunkowe Zamawiający rozumie - wadliwy wynik działania arytmetycznego przy założeniu, że właściwie podana jest liczba jednostek miar i cena jednostkowa netto.

7. Błąd w obliczeniu ceny spowoduje odrzucenie oferty z zastrzeżeniem art. 223 ust. 2 pkt. 2 ustawy Pzp. Błąd w obliczeniu ceny jest to błąd powstały w wyniku wszelkich działań matematycznych z zastrzeżeniem, że przyjmuje się, iż prawidłowo podano liczbę jednostek miar (ilość) oraz wartość jednostkową netto. Nieprawidłowe zastosowanie stawki podatku VAT nie jest oczywistą omyłką rachunkową w obliczeniu ceny, którą można poprawić w trybie art. 223 ust. 2 pkt. 2 ustawy Pzp i spowoduje sankcję zawartą w art. 226 ust. 1 pkt. 10 ustawy Pzp.

8. W ramach niniejszego postępowania zastosowano kryterium oceny ofert 100 pkt (waga 100%) cena. Decyzja ta została podjęta na podstawie szczegółowego i jednoznacznego opisu przedmiotu zamówienia, który określa wszystkie istotne dla Zamawiającego wymagania jakościowe odnoszące się do kluczowych elementów składających się na przedmiot zamówienia. Opis ten spełnia wymogi art. 246 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, w szczególności poprzez uwzględnienie wymagań jakościowych.

Przedmiot zamówienia został opisany w sposób umożliwiający porównanie ofert wyłącznie na podstawie kryterium ceny, ponieważ uwzględniono wszystkie istotne cechy wpływające na jakość dostarczanych towarów. Koszt cyklu życia zamawianego asortymentu został oszacowany jako minimalny, ponieważ przedmiot zamówienia podlega bieżącemu zużyciu, nie wymaga, specjalistycznej obsługi ani generowania dodatkowych kosztów związanych z długotrwałym magazynowaniem. Ponadto, wszelkie koszty logistyczne i transportowe zostały ujęte w cenie ofertowej, a jednorodność warunków przechowywania przedmiotu zamówienia powoduje, że koszty te nie mają wpływu na różnicowanie ofert. W związku z powyższym zastosowanie wyłącznie kryterium ceny jako podstawy wyboru oferty najkorzystniejszej jest w pełni uzasadnione, zgodne z zasadą efektywności gospodarowania środkami publicznymi.

Na podstawie powyższej analizy należy stwierdzić, że zastosowanie kryterium ceny 100 pkt (waga 100%) w przedmiotowym postępowaniu przetargowym jest w pełni uzasadnione. Zamówienie dotyczy produktów standardowych, a ich jakość jest ściśle regulowana. Brak istotnych różnic jakościowych oraz powszechna dostępność produktów uzasadniają wybór oferty wyłącznie na podstawie najniższej ceny, co zapewnia efektywne i oszczędne gospodarowanie środkami publicznymi zgodnie w art. 44 ustawy o finansach publicznych.

9.Cena ofertowa powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) i określać wartość dostawy przedmiotu zamówienia na dzień jego dostarczenia Zamawiającemu. Nie dopuszcza się podawania ceny w walutach obcych.

10. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Pzp oraz SWZ i która została najwyżej oceniona w oparciu o podane kryteria oceny ofert.

**XVI. ZASADY I TRYB WYBORU OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ**

* + 1. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz przedmiotowych środków dowodowych lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Niedopuszczalne jest prowadzenie między zamawiającym a wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty.
		2. Zamawiający poprawia w ofercie:
1. oczywiste omyłki pisarskie,
2. oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
3. inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty

- niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

1. W przypadku, o którym mowa w ust. 2 pkt 3, zamawiający wyznaczy wykonawcy odpowiedni termin na wyrażenie zgody na poprawienie w ofercie omyłki lub zakwestionowanie sposobu jej poprawienia. Brak odpowiedzi w wyznaczonym terminie uznaje się za wyrażenie zgody na poprawienie omyłki.
2. Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w Rozdziale VI ust. 1, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub są one niekompletne lub zawierają błędy, zamawiający wzywa wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że: oferta wykonawcy podlegają odrzuceniu bez względu na ich złożenie, uzupełnienie lub poprawienie lub zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
3. Wykonawca na wezwanie składa podmiotowe środki dowodowe aktualne na dzień ich złożenia.
4. Jeżeli złożone przez wykonawcę oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale VI ust. 1, lub podmiotowe środki dowodowe budzą wątpliwości zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do podmiotu, który jest w posiadaniu informacji lub dokumentów istotnych w tym zakresie dla oceny spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, kryteriów selekcji lub braku podstaw wykluczenia, o przedstawienie takich informacji lub dokumentów.
5. Jeżeli wykonawca nie złożył przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, zamawiający wzywa do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie. Przepisu nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzeniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
6. Zamawiający odrzuci ofertę wykonawcy w przypadkach określonych w art. 226 ustawy Pzp.

**XVII. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ**

1. Zasady i terminy wnoszenia środków ochrony prawnej w niniejszym postępowaniu regulują przepisy Działu IX, Rozdziału 1 i 2 ustawy Pzp.

2. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp.

3. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.

4. Odwołanie przysługuje na:

* + 1. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienia umowy;
		2. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
		3. zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia lub zorganizowania konkursu na podstawie ustawy, mimo że zamawiający był do tego obowiązany.

5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.

6. Odwołanie wnosi się w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne, w terminie:

a) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,

b) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a.

7. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub konkurs lub wobec treści dokumentów zamówienia, wnosi się w terminie:

a) 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub dokumentów zamówienia na stronie internetowej, w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne.

8.Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 6 i 7 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia, w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne

9. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

10. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17.11.1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.

11. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".

12. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23.11.2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.

13. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

**XVIII. TERMIN ZAWARCIA UMOWY**

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 ustawy Pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
3. W przypadku wniesienia odwołania zamawiający nie może zawrzeć umowy do czasu ogłoszenia przez Izbę wyroku lub postanowienia kończącego postępowanie odwoławcze

**XIX. POZOSTAŁE INFORMACJE**

* + - 1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 Pzp, oraz wskazanym we Wzorze Umowy stanowiącym Załącznik nr 7 do SWZ.
			2. **Zgodnie z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. („RODO”), w związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych informujemy, że:**
1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych, czyli podmiotem decydującym o celach i sposobach przetwarzania jest Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Szpital Zachodni im. św. Jana Pawła II z siedzibą w Grodzisku Mazowieckim (05-825), ul. Daleka 11.
2. W sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych, w tym realizacją przysługujących Pani/Panu w tym zakresie praw, można się kontaktować z Inspektorem Ochrony Danych drogą mailową, pisząc na adres: iod@szpitalzachodni.pl, drogą listowną, pisząc na adres siedziby administratora lub telefonicznie, dzwoniąc pod numer: +48663307507.
3. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO , w związku z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności w związku z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (zwaną dalej „ustawą PZP”), ustawą z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny, ustawą z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych, a w przypadku zawarcia umowy, z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. ordynacja podatkowa oraz ustawą z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości. Pani/Pana dane osobowe będziemy udostępniać organom publicznym i podmiotom uprawnionym na podstawie przepisów prawa oraz osobom i podmiotom na podstawie art. 18 ust. 6 oraz art. 96 ustawy PZP. Pani/Pana dane będziemy także powierzać podmiotom tylko na podstawie zawartych umów i na wyraźne polecenie administratora, np. dostawcom systemów informatycznych i usług IT. Pani/Pana dane osobowe będziemy przechowywać przez okres 4 lat na podstawie art. 76 ustawy PZP a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy. W przypadku wyboru oferty i zawarcia umowy, dane osobowe związane z realizacja umowy będą przechowywane przez okres 5 lat, licząc od początku roku kalendarzowego poprzedzającego rok, w którym nastąpiło wygaśnięcie umowy lub w którym upłynął termin zobowiązania podatkowego. Udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego wiąże się z obowiązkiem podania przez Panią/Pana danych osobowych i wynika z obowiązków ustawowych określonych w przepisach ustawy PZP. Konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP.
4. Posiada Pani/Pan:
5. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
6. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
7. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
8. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9. nie przysługuje Pani/Panu:
10. w związku z art. 17 ust. 3 lit. B, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
11. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
12. na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. C RODO.

**XX. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE NALEŻY DOPEŁNIĆ PRZED ZAWARCIEM UMOWY**

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający informuje równocześnie wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

1. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
2. wykonawcach, których oferty zostały odrzucone ─ podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
3. Zamawiający udostępnia niezwłocznie informacje, o których mowa w ust. 1 pkt 1, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Zamawiający może nie ujawniać informacji, o których mowa w ust. 1, jeżeli ich ujawnienie byłoby sprzeczne z ważnym interesem publicznym.
5. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy występujący wspólnie przedstawią zamawiającemu treść łączącej ich umowy na podstawie której złożyli wspólnie ofertę, spełniającą następujące wymagania: powinna być sporządzona w formie pisemnej i zawierać co najmniej: oznaczenie stron (firma (nazwa), adres, formę organizacyjnoprawną, wskazanie rejestrów lub ewidencji działalności gospodarczej), cel gospodarczy, zakresy zadań poszczególnych uczestników konsorcjum, odpowiedzialność solidarną uczestników konsorcjum, okres obowiązywania umowy, zasady partycypacji w zyskach oraz kosztach związanych z realizacją wspólnego celu gospodarczego, określenie sposobu reprezentacji konsorcjum, zakaz dokonywania zmian umowy bez zgody zamawiającego.
6. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy prowadzący wspólnie działalność na podstawie umowy spółki cywilnej zobowiązani są do przedstawienia umowy spółki cywilnej.

**XXI. ZALECENIA ZAMAWIAJĄCEGO**

1. **Rozszerzenia plików wykorzystywanych przez Wykonawców powinny być zgodne z** Załącznikiem nr 2 do “Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”, zwanego dalej Rozporządzeniem KRI.
2. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
3. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń:
4. .zip
5. .7Z
6. Wśród rozszerzeń powszechnych a **niewystępujących** w Rozporządzeniu KRI występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
7. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi **maksymalnie 10MB**, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi **maksymalnie 5MB**.
8. W przypadku stosowania przez wykonawcę kwalifikowanego podpisu elektronicznego:
* Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu zamawiający zaleca, w miarę możliwości, **przekonwertowanie plików składających się na ofertę na rozszerzenie .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym w formacie PAdES.**
* Pliki w innych formatach niż PDF **zaleca się opatrzyć podpisem w formacie XAdES o typie zewnętrznym**. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
* Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
1. Zamawiający zaleca, aby **w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju.** Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
2. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
3. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
4. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
5. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik o rozszerzeniu .zip, zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
6. Zamawiający zaleca, aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty.

**Załączniki:**

1. Załącznik nr 1 - Formularz oferty
2. Załącznik nr 2 - Formularz cenowy
3. Załącznik nr 3 - Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
4. Załącznik nr 3A - oświadczenia o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ustawy Pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania
5. Załącznik nr 4 - Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do dyspozycji Wykonawcy
6. Załącznik nr 5 - Oświadczenie dotyczące przynależności do grupy kapitałowej
7. Załącznik nr 6 - Opis przedmiotu zamówienia
8. Załącznik nr 6 A- Oświadczenie o spełnieniu wymagań obowiązujących przepisów prawnych
9. Załącznik nr 7 - Projekt umowy

**Załącznik nr 1**

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny

Szpital Zachodni im. św. Jana Pawła II

ul. Daleka 11

05-825 Grodzisk Mazowiecki

**FORMULARZ O F E R T Y**

Nazwa Wykonawcy: .............................................................................................................................

Adres Wykonawcy: …………………………………………………………….……………………..

Numer telefonu / faxu: ……………...………………………………………………………………...

Adres e-mail: .........................................................................................................................................

Numer NIP: ……………………………………………………………...…………………………… Numer REGON: ………………………………………………………………………………………

Numer KRS: ……………………………………………………………….… (podać, jeśli dotyczy)

CEIDG: …………………...……………………………...…………(podać TAK/NIE, jeśli dotyczy)

Nazwa i siedziba Zamawiającego:

Samodzielnym Publicznym Specjalistycznym Szpitalem Zachodnim im. św. Jana Pawła II w Grodzisku Mazowieckim przy ulicy Dalekiej 11, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000055047, oznaczony numerami NIP 529-10-04-702, REGON 000311639.

Dotyczy postępowania na: ……………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………

**(wpisać nazwę postępowania)**

1. Oferuję wykonanie zamówienia:

* za cenę (netto) ................................. zł
* podatek VAT ............................... zł
* cena brutto ................................ zł
* słownie brutto: ............................................................................................................. wyliczoną na podstawie wypełnionego FORMULARZA CENOWEGO – **zał. nr 2**

1) w terminie: 12miesięcy – dostawy realizowane sukcesywnie w ciągu **…………. dni roboczych** (max. 2 dni robocze) od otrzymania zamówienia jednostkowego.

2) przy warunkach płatności ........ dni (wymagany termin płatności minimum: **60** dni)

2. Oświadczam, że powyższa cena jest ostateczna, zawiera wszystkie koszty, jakie poniesie Zamawiający z tytułu realizacji umowy i podlega zmianie w trakcie realizacji umowy tylko na zasadach określonych w umowie o zamówienie publiczne lub ustawie Pzp.

1. Oświadczam, że uważam się za związanym(ą) niniejszą ofertą przez czas wskazany w SWZ.
2. Oświadczam, że zawarte w SWZ warunki oraz ogólne i szczegółowe warunki umowy zastały zaakceptowane i zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach w tej umowie i mojej ofercie określonych, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
3. Oświadczam, że oferowana dostawa jest zgodna z wymaganiami SWZ oraz obowiązującymi przepisami w zakresie przedmiotu zamówienia.
4. Oświadczam, że dostawa będzie wykonywania zgodnie z ogólnie obowiązującymi przepisami i zasadami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska oraz innych przepisów związanych z przedmiotem zamówienia.
5. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
6. **Wykonawca jest: mikro\*/ małym\* / średnim\* / dużym \* / przedsiębiorcą**

 **(\*) – niepotrzebne skreślić, pozostawić dotyczące**

1. Imię, nazwisko i stanowisko osoby upoważnionej do podpisania umowy: ............................................................... adres e-mail ……………….……Tel……….…………..\*

10. Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za realizację zamówień: ................................................. adres e-mail …………………….……Tel………………..\*

11. Imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów w sprawie prowadzonego postępowania: .......................................................... adres e-mail ………………Tel………………………..…..\*

**(\*) – wpisać/uzupełnić wymagane informacje**

12.**Oświadczamy, iż zamówienie zrealizujemy: sami\*; przy udziale podwykonawców\*; wspólnie (konsorcjum) \*:**

**(\*) – niepotrzebne skreślić, pozostawić dotyczące**

**Podwykonawcom:**

**……………………………………………………………….………………………………………\***

(podać nazwę/y podwykonawców, jeśli są znani na etapie składania oferty - w przypadku niewypełnienia Zamawiający uzna, że Wykonawca nie zamierza powierzyć wykonania żadnej części zamówienia podwykonawcom – o ile dotyczy.)

**zostaną powierzone do wykonania następujące część/i zamówienia: .............................................................................................................................................................\***

(wyszczególnić zakres który wykonawca powierzy podwykonawcy - o ile dotyczy).

**(\*) jeśli nie dotyczy skreślić, jeśli dotyczy uzupełnić**

13.Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w

**……………………………………….……………………………………...…………………..\***

(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu – jeśli dotyczy),

polegam na zdolnościach lub sytuacji następującego/ych podmiotu/ów udostępniających zasoby:

**……………………………………………………………………………………………………\***

(wskazać nazwę/y podmiotu/ów o ile dotyczy)

w następującym zakresie: **……………………………………………………………………….\***

(określić odpowiedni zakres udostępnianych zasobów dla wskazanego podmiotu – o ile dotyczy).

**(\*) jeśli nie dotyczy skreślić, jeśli dotyczy uzupełnić**

14.Na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy Pzp jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia OŚWIADCZAM/-MY, iż następujący zakres zrealizują poszczególni Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia\*:

**Wykonawca (nazwa): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ wykona: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\***

**Wykonawca (nazwa): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ wykona: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\***

(wskazać nazwę/y podmiotu/ów o ile dotyczy)

**(\*) jeśli nie dotyczy skreślić, jeśli dotyczy uzupełnić**

15.Wykonawca informuje, że:

**wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego\*);**

**wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w odniesieniu do następujących towarów / usług ………………………………………..…..…..\***

**wartość towaru/usług powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to ……\*zł netto**

**(\*) niepotrzebne skreślić, jeśli dotyczy uzupełnić**

(dotyczy Wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku VAT do wartości netto oferty, tj. w przypadku: wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów i usług mechanizmu odwróconego obciążenia z którymi wiąże się obowiązek doliczenia przez Zamawiającego przy porównywaniu cen ofertowych podatku VAT.)

**Uwaga:**

Niepodanie żadnych danych oznacza, że obowiązek podatkowy na Zamawiającego nie przechodzi.

16.Oświadczamy, że niniejszą ofertę składam przy pełnej świadomości odpowiedzialności karnej wynikającej z Ustawy Kodeks karny z dnia 6 czerwca 1997 r. (Dz. U. z 2024 r. poz. 17, 1228, 1907, 1965 ze zmianami), oraz że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień złożenia oferty - art. 297 k.k.).

**……………………………………………………………………...**

**Podpis elektroniczny**

kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty osoby/osób upoważnionej/upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy.

Załączniki do oferty:

1. ............................................................................................................................................................

2. ………………………………………………………………………………………………..……..

itd

###### Załącznik nr 2

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny

Szpital Zachodni im. św. Jana Pawła II

ul. Daleka 11

05-825 Grodzisk Mazowiecki

Nazwa Wykonawcy ………………………………………………………………….

Adres Wykonawcy …………………………………………………………………..

FORMULARZ CENOWY

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa zamawianego produktu** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jedn. netto zł** | **Cena netto zł.** | **VAT %** | **Kwota VAT** | **Cena brutto zł.** | **Producent** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| 1. | Mleko świeże, pasteryzowane (3,2 % tłuszczu mlecznego) w 5 litrowych **BUTELKACH PLAST.** | L | 19000 |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Śmietana 30 % tłuszczu mlecznego - 400 ml w butelkach lub folii lub kubku | szt | 1000 |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Miks do smarowania 0,200 g ( 67% tłuszcz roślinny i 8% tłuszcz mleczny) | kg | 1900 |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Ser biały półtłusty kostki 1kg (1000 g) typu Garwolin, Mława, Grodzisk | kg | 4600 |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Jogurt naturalny - 400 ml (2% tłuszczu mlecznego) | szt | 2800 |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Jogurt owocowy - 150 g (2,2% tłuszczu mlecznego ) | szt | 15000 |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Ser topiony śmietankowy -100 g (bez dodatku tłuszczu roślinnego) | szt | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Ser typu feta - 270 g  | szt | 1000 |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Ser pleśniowy - 100 g  | szt | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 10. | Mleko w proszku pełne - 500 g  | kg | 25 |  |  |  |  |  |  |
| 11. | Ser typu mozzarella biała kulka - 125 g  | szt | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 12. | Kefir butelka - 400 ml | szt | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 13. | Serek waniliowy - 200 g (4,3% tłuszczu mlecznego) bez dodatku syropu gluk - frukt  | szt | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 14. | Serek waniliowy - 150 g (4,3% tłuszczu mlecznego) | szt | 3800 |  |  |  |  |  |  |
| 15. | Mleko UHT 2 % tłuszczu mlecznego w kartonie 0,5 litr | szt | 450 |  |  |  |  |  |  |
| 16. | Mleko UHT 2 % tłuszczu mlecznego w kartonie 1 litr | szt | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 17. | Serek wiejski - 150g (3% tłuszczu mlecznego) | szt | 6100 |  |  |  |  |  |  |
| 18. | Serek topiony wielosmakowy - 22,5g | szt | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 19. | Jogurt naturalny - 150g typu Bakoma (2,5% tłuszczu mlecznego) | szt | 33000 |  |  |  |  |  |  |
| 20. | Masło naturalne porcjowe - 10g (82% tłuszczu mlecznego) | szt | 6000 |  |  |  |  |  |  |
| 21. | Jogurt owocowy - 150g typu Zott, Bakoma bez cukru | szt | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 22. | Masło roślinne - 0,50kg (500 g) kubek  | szt | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 23. | Deser - kaszka mleczno-ryżowa - 130g | szt | 10000 |  |  |  |  |  |  |
| 24. | Deser bezmleczny 2x100g typu mus jabłkowy | szt | 5000 |  |  |  |  |  |  |
| 25. | Kefir - 200g kubek (2% tłuszczu mlecznego) | szt | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| 26. | Śmietana 18% - 400ml kwaśna w butelkach lub folii lub kubku | szt | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 27. | Maślanka naturalna - 330ml  | szt | 1500 |  |  |  |  |  |  |
| 28. | Serek naturalny 150g (5% tłuszczu mlecznego) | szt | 4000 |  |  |  |  |  |  |
| 29. | Hummus naturalny - 115g | szt | 1500 |  |  |  |  |  |  |
| 30. | Hummus z suszonymi pomidorami - 115g | szt | 1500 |  |  |  |  |  |  |
| 31. | Ser żółty typu gouda, podlaski, edamski - 1kg (1000 g) | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 32. | Ser żółty typu gouda, podlaski, edamski plastry - 1kg (1000 g) | kg | 1650 |  |  |  |  |  |  |
| 33. | Ser typu feta krojony w kostkę - 1kg (1000 g) w zalewie | szt | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 34. | Ser typu mozzarella mini - 150g | szt | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 35. | Ser typu Grana Padano (tarty) - 100g  | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 36. | Mleczko kokosowe - 1L (1000 ml) ekstrakt z kokosa 70% | L | 48 |  |  |  |  |  |  |
| 37. | Jogurt grecki - 400g (10% tłuszczu mlecznego) | szt | 100 |  |  |  |  |  |  |
| **Razem:** |  |  |  |  |  |

**……………………………………………………………………...**

**Podpis elektroniczny**

kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub

podpis osobisty osoby/osób upoważnionej/upoważnionych

do reprezentowania Wykonawcy.

**Załącznik nr 3**

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny

Szpital Zachodni im. św. Jana Pawła II

ul. Daleka 11

05-825 Grodzisk Mazowiecki

Nazwa: …………..…………………………………………………………………………….

Adres: ………………………………………………………………………………………….

(wpisać)

**OŚWIADCZENIE**

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA I SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na:

………………………………………………………………………………………………………

(wpisać nazwę postepowania)

**SKŁADAM W IMIENIU WYKONAWCY\***

(oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 1 uPzp)

**/ WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA\***

(oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 4 uPzp)

**PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY\***

(oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 5 uPzp)

**(\*) niepotrzebne skreślić**

**Oświadczam,** co następuje:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp\*,
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt: 4 ustawy Pzp\*,
3. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r. poz. 507, z 2025 r. poz. 172.) \*,
4. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego\*,

 **(\*) niepotrzebne skreślić,**

**Oświadczam, że zachodzą** w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie

art. …………. ustawy Pzp\* **lub** ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r. poz. 507, z 2025 r. poz. 172**)**\*

***(\*) niepotrzebne skreślić, jeśli dotyczy uzupełnić***

(o ile dotyczy - podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 lub art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp lub art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r. poz. 507, z 2025 r. poz. 172)

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: ……………………………………………….……………………...\*

***(\*) niepotrzebne skreślić, jeśli dotyczy uzupełnić***

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

**Oświadczam, że wszystkie informacje** podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji w tym karze pieniężnej w kwocie 20 000 000 zł o której mowa w art. 7 ust. 7 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r. poz. 507, z 2025 r. poz. 172) nakładanej przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych w drodze decyzji.

**INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:**

Wskazuję następujące podmiotowe środki dowodowe, które można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, oraz dane umożliwiające dostęp do tych środków:

https://...................................................................................................................................................................

(wpisać adres URL bezpłatnej bazy danych odpowiedni dla wykonawcy np.: https://ekrs.ms.gov.pl/web/wyszukiwarka-krs/strona-glowna/index.html, lub https://aplikacja.ceidg.gov.pl/CEIDG/CEIDG.Public.UI/Search.aspx lub inny)

Numer KRS lub NIP lub REGON: ………………………….……………..………………….……….………

(wpisać)

Wskazać urząd lub organ wydający: ……………………..…………………………….………………………..

(wskazać urząd lub organ wydający np.: Ministerstwo Sprawiedliwości lub Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej lub inny).

**……………………………………………………………………...**

**Podpis elektroniczny**

kwalifikowany podpis elektroniczny

lub podpis zaufany lub podpis osobisty osoby/osób upoważnionej/

 upoważnionych do reprezentowania wykonawcy.

**Załącznik nr 3A**

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny

Szpital Zachodni im. św. Jana Pawła II

ul. Daleka 11

05-825 Grodzisk Mazowiecki

**OŚWIADCZENIE O AKTUALNOŚCI INFORMACJI ZAWARTYCH W OŚWIADCZENIU, O KTÓRYM MOWA
W ART. 125 USTAWY PZP**

**SKŁADAM W IMIENIU WYKONAWCY**\*

(oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 1 uPzp)

**/ WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCEGO SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**\*

(oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 4 uPzp)

**PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY**\*

(oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 5 uPzp)

**\* niepotrzebne skreślić, pozostawić dotyczące.**

(w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia niniejsze oświadczenie o aktualności informacji składa każdy wykonawców.)

……………………………………………………………………………………………………..

(pełna nazwa/firma, adres - w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, należy podać dane dotyczące wszystkich Wykonawców)

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na:

………………………………………………………………………………………………………

(wpisać nazwę postępowania)

Oświadczam/y, że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ustawy Pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:

1. [art. 108 ust. 1](https://sip.lex.pl/#/document/17337528?unitId=art(108)ust(1)pkt(3)&cm=DOCUMENT) pkt. pkt 3, 4 (dotyczy orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego), 5 (dotyczy  zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji) i 6 ustawy Pzp,

są aktualne \*\*/ są nieaktualne\*\*

………………………………………………………………………………………………………\*\*

**\*\* niepotrzebne skreślić, pozostawić dotyczące**

**(**w przypadku braku aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ustawy Pzp, dodatkowo należy określić jakich danych dotyczy zmiana i wskazać jej zakres.)

**……………………………………………………………………...**

**Podpis elektroniczny**

kwalifikowany podpis elektroniczny

lub podpis zaufany lub podpis osobisty osoby/osób upoważnionej/

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy.

**Załącznik nr 4**

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny

Szpital Zachodni im. św. Jana Pawła II

ul. Daleka 11

05-825 Grodzisk Mazowiecki

Nazwa podmiotu udostępniającego zasoby: …………………………...……………………….

Adres podmiotu udostępniającego zasoby: …………………………………………………….

**ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY**

**składane na podstawie art. 118 ustawy z dnia 11 września 2019 r.**

 **Prawo zamówień publicznych**

***(należy złożyć wraz z załącznikiem nr 3)***

do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia:

…………………………………………………………………………………………………………

(wpisać nazwę postępowania)

oświadczam co następuje:

Na potrzeby ww. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

Ja:

 ……………………………………………………………………………………………………………………

(imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania podmiotu, stanowisko (właściciel, prezes zarządu, członek zarządu, prokurent, upełnomocniony reprezentant itp.)

Działając w imieniu i na rzecz:

 ………………………………………………………………………………………………………………………

NIP ….....….....…............ REGON ….................…….......

(nazwa podmiot udostepniającego zasoby)

Zobowiązuję się do oddania nw. zasobów na potrzeby wykonania zamówienia w zakresie:

…………………………………………………………………………………………………………………………..

(określenie zasobu – np.: wiedza i doświadczenie)

do dyspozycji Wykonawcy:

…………………………………………………………………………………………………………………………..

(nazwa Wykonawcy)

w trakcie wykonywania przedmiotowego zamówienia.

Oświadczam, iż:

* + 1. udostępniam Wykonawcy ww. zasoby, w następującym zakresie:

………………………………………………………..……………………………………….

* + 1. sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów będzie następujący:

…………………………………………………………………………………..…………….

* + 1. charakter stosunku łączącego mnie z Wykonawcą będzie następujący:

…………………………………………………………………………………..……………..

* + 1. zakres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:

…………………………………………………………………………………..……………..

* + 1. okres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:

…………………………………………………………………………………..…………….

**……………………………………………………………………...**

**Podpis elektroniczny**

kwalifikowany podpis elektroniczny

lub podpis zaufany lub podpis osobisty osoby/osób upoważnionej/

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy.

**Załącznik nr 5**

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny

Szpital Zachodni im. św. Jana Pawła II

ul. Daleka 11

05-825 Grodzisk Mazowiecki

Nazwa Wykonawcy ………………………………………………………...……………………….

Adres Wykonawcy ………………………………………………………………………………….

**oświadczenie**

**dotyczące przynależności do grupy kapitałowej**

Dotyczy postępowania na :…………………………………………………………………………….

(wpisać nazwę postępowania)

Zgodnie z treścią art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych oświadczam o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2019 r. poz. 369), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę lub ofertę częściową. **\***

lub

Zgodnie z treścią art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych oświadczam o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z innym wykonawcą (podać nazwę wykonawcy ………………………), który złożył ofertę/ofertę częściową w postępowaniu. Jednocześnie załączam dokumenty i/lub informacje potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej. \*

**\* niewłaściwe skreślić, pozostawić dotyczące**

**……………………………………………………………………...**

**Podpis elektroniczny**

kwalifikowany podpis elektroniczny

lub podpis zaufany lub podpis osobisty osoby/osób upoważnionej/

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy.

 **Załącznik nr 6**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest dostawa mleka i produktów nabiałowych do Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim.

2. Termin realizacji zamówienia 12 miesięcy od daty podpisania umowy.

3. Warunki dostawy mleka i produktów mleczarskich:

* dostawy realizowane sukcesywnie w ciągu 2 dni roboczych od otrzymania zamówienia jednostkowego (za dzień roboczy uważa się każdy dzień tygodnia od poniedziałku do piątku z wyłączeniem soboty, dni świątecznych oraz dni ustawowo wolnych od pracy).
* miejsce dostarczenia – Magazyn Działu Żywienia
* czas dostaw od 7:00 -12:00

4. Przedmiot zamówienia określony jest w Wspólnym Słowniku Zamówień CPV kodem:15511000-3 - Produkty Mleczarskie

 kodem:15412200-1 - Tłuszcze roślinne

 kodem 15332100-5 – Przetworzone owoce

5. Wymagane oświadczenie własne Wykonawcy składane wraz z ofertą , że:

* Kierowca przewożący produkty samochodem-chłodnią posiada aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, potwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy związanej z obrotem żywnością, zgodnie z wymaganiami art. 6 ust. 5 i 6 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2024 r. poz. 924, 1897).
* W ramach dostaw produktów zostanie zachowana ciągłość łańcucha chłodniczego, zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r., ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 55, z późn. zm.), a transport będzie realizowany pojazdem spełniającym normy chłodnicze oraz wymagania dotyczące transportu żywności określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448)
* Środki transportu przeznaczone do przewozu żywności posiadają stosowną decyzję/dopuszczenie wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS, zwyczajowa nazwa: sanepid), zgodnie z wymaganiami prawa krajowego i unijnego oraz, że każde żądanie Zamawiającego i w każdym czasie zostanie przedstawiony Zamawiającemu dokument potwierdzający tą decyzję/dopuszczenie.
* Produkty mleczne i nabiałowe i inne produkty spożywcze będą właściwie oznakowane, a ich opakowania będą zawierały etykietę spełniającą wymagania Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011, s. 18, z późn. zm.)
* Potwierdza wdrożenie i stosowanie systemu HACCP, które jest zgodne z wymaganiami art. 5 Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz krajowymi przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z późn. zm.) oraz, że każde żądanie Zamawiającego i w każdym czasie zostanie przedstawiony Zamawiającemu dokument potwierdzający wdrożenie i stosowanie systemu HACCP.
* Opakowania jednostkowe produktów posiadają atest wydany przez Państwowy Zakład Higieny (PZH) lub inny równoważny certyfikat lub deklarację potwierdzającą ich bezpieczeństwo do kontaktu z żywnością, zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. UE L 338 z 13.11.2004, s. 4, z późn. zm.).

6. Wymagane jest złożenie przez wykonawcę „Oświadczenia o spełnieniu wymagań obowiązujących przepisów prawnych” według wzoru stanowiącego załącznik 6A.

7. **Zestawienie zamawianych produktów:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu z SIWZ** |  | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | Mleko świeże, pasteryzowane (3,2 % tłuszczu mlecznego) w 5 litrowych **BUTELKACH PLAST.** | L | 19000 |
| 2. | Śmietana 30 % tłuszczu mlecznego - 400 ml w butelkach lub folii lub kubku | szt | 1000 |
| 3. | Miks do smarowania 0,200 g ( 67% tłuszcz roślinny i 8% tłuszcz mleczny) | kg | 1900 |
| 4. | Ser biały półtłusty kostki 1kg (1000 g) typu Garwolin, Mława, Grodzisk | kg | 4600 |
| 5. | Jogurt naturalny - 400 ml (2% tłuszczu mlecznego) | szt | 2800 |
| 6. | Jogurt owocowy - 150 g (2,2% tłuszczu mlecznego ) | szt | 15000 |
| 7. | Ser topiony śmietankowy -100 g (bez dodatku tłuszczu roślinnego) | szt | 600 |
| 8. | Ser typu feta - 270 g  | szt | 1000 |
| 9. | Ser pleśniowy - 100 g  | szt | 200 |
| 10. | Mleko w proszku pełne - 500 g  | kg | 25 |
| 11. | Ser mozzarella biała kulka - 125 g  | szt | 600 |
| 12. | Kefir butelka - 400 ml | szt | 200 |
| 13. | Serek waniliowy - 200 g (4,3% tłuszczu mlecznego) bez dodatku syropu gluk - frukt  | szt | 350 |
| 14. | Serek waniliowy - 150 g (4,3% tłuszczu mlecznego) | szt | 3800 |
| 15. | Mleko UHT 2 % tłuszczu mlecznego w kartonie 0,5 litr | szt | 450 |
| 16. | Mleko UHT 2 % tłuszczu mlecznego w kartonie 1 litr | szt | 100 |
| 17. | Serek wiejski - 150g (3% tłuszczu mlecznego) | szt | 6100 |
| 18. | Serek topiony wielosmakowy - 22,5g | szt | 150 |
| 19. | Jogurt naturalny - 150g typu Bakoma (2,5% tłuszczu mlecznego) | szt | 33000 |
| 20. | Masło naturalne porcjowe - 10g (82% tłuszczu mlecznego) | szt | 6000 |
| 21. | Jogurt owocowy - 150g typu Zott, Bakoma bez cukru | szt | 400 |
| 22. | Masło roślinne - 0,50kg (500 g) kubek  | szt | 400 |
| 23. | Deser - kaszka mleczno-ryżowa - 130g | szt | 10000 |
| 24. | Deser bezmleczny 2x100g typu mus jabłkowy | szt | 5000 |
| 25. | Kefir - 200g kubek (2% tłuszczu mlecznego) | szt | 2000 |
| 26. | Śmietana 18% - 400ml kwaśna w butelkach lub folii lub kubku | szt | 100 |
| 27. | Maślanka naturalna - 330ml  | szt | 1500 |
| 28. | Serek naturalny 150g (5% tłuszczu mlecznego) | szt | 4000 |
| 29. | Hummus naturalny - 115g | szt | 1500 |
| 30. | Hummus z suszonymi pomidorami - 115g | szt | 1500 |
| 31. | Ser żółty typu gouda, podlaski, edamski - 1kg (1000 g) | kg | 50 |
| 32. | Ser żółty typu gouda, podlaski, edamski plastry - 1kg (1000 g) | kg | 1650 |
| 33. | Ser typu feta krojony w kostkę - 1kg (1000 g) w zalewie | szt | 10 |
| 34. | Ser typu mozzarella mini - 150g | szt | 100 |
| 35. | Ser typu Grana Padano (tarty)- 100g  | szt | 50 |
| 36. | Mleczko kokosowe - 1L (1000 ml) ekstrakt z kokosa 70% | L | 48 |
| 37. | Jogurt grecki - 400g (10% tłuszczu mlecznego) | szt | 100 |

**1. Mleko świeże pasteryzowane 3,2% tłuszczu w butelce plastikowej 5L.**

**Wielkość produktu:**

* Objętość netto: 5000 ml (5 L)

**Charakterystyka produktu:**

* **Struktura i konsystencja:** jednorodna, płynna, bez zawiesin i osadów. Może występować delikatna śmietankowa warstwa na powierzchni jako efekt naturalnej zawartości tłuszczu.
* **Barwa:** biała do lekko kremowej, jednolita.
* **Smak i zapach:** charakterystyczny dla świeżego mleka, lekko słodkawy, bez posmaków obcych.
* **Zawartość tłuszczu:** 3,2% ± 0,2% (zgodnie z normami).
* **Zawartość wody:** ok. 87-89% (zgodnie z normami dla mleka świeżego pasteryzowanego).

**Dopuszczalne tolerancje:**

* Objętość: ±2% (tj. 4900-5100 ml).
* Masa netto: ±2%.
* Zawartość tłuszczu: 3,0% - 3,4%.
* Smak i konsystencja: nieznaczne odchylenia dopuszczalne, jeśli nie wpływają na jakość organoleptyczną.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy (np. zjełczały, kwaśny, chemiczny, pleśniowy, metaliczny, mydlany).
* Zmiana barwy (np. szarawa, żółtawa, różowawa, brunatna plamistość).
* Niejednolita konsystencja (np. grudkowata, żelowata, nadmiernie wodnista).
* Obecność pleśni, objawy fermentacji lub psucia (np. nieprzyjemny zapach, wzdęcie opakowania, wytrącenie się serwatki, skrzepy).
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej 3,0%.
* Brak oznakowania lub błędne oznakowanie.
* Uszkodzenia mechaniczne opakowania (pęknięcia, wgniecenia, nieszczelności).
* Zabrudzenia, obecność ciał obcych w produkcie lub na opakowaniu.

**Opakowanie jednostkowe:**

* Przezroczysta lub półprzezroczysta butelka plastikowa z polietylenu (HDPE) lub politereftalanu etylenu (PET), dostosowana do kontaktu z żywnością.
* Pojemność: 5L.
* Zamknięcie: szczelna nakrętka z plombą zabezpieczającą.
* Możliwość recyklingu opakowania.

**Opakowanie zbiorcze:**

* Karton zbiorczy mieszczący 3-4 butelki.
* Możliwość zabezpieczenia folią stretch lub taśmą.
* Odpowiednie do transportu i magazynowania w warunkach chłodniczych.

**Oznakowanie:**
Zgodnie z wymaganiami prawnymi dla produktów mlecznych:

* Nazwa produktu.
* Skład (100% mleko krowie, pasteryzowane, zawartość tłuszczu 3,2%).
* Masa netto / objętość netto.
* Wartość odżywczą na 100 g.
* Data przydatności do spożycia (termin minimalnej trwałości lub data „należy spożyć do”).
* Warunki przechowywania (np. temperatura 0-6°C).
* Informacja o producencie (nazwa, adres, kontakt).
* Numer partii.
* Kraj pochodzenia.

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* Przechowywanie i transport w temperaturze 0-6°C.
* Pojazdy wyposażone w chłodnie z monitoringiem temperatury.
* Unikanie gwałtownych zmian temperatury.
* Unikanie bezpośredniego nasłonecznienia.
* Czas transportu dostosowany do terminu przydatności do spożycia.

**Wymagania dla pojazdu przewożącego:**

* Chłodnia z możliwością utrzymania temperatury 0-6°C.
* Regularna kontrola czystości i dezynfekcji.
* Rejestrowanie temperatury podczas przewozu.

**Standardowy termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy regulujące**

* **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** – higiena środków spożywczych
* **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** – szczegółowe zasady dla żywności pochodzenia zwierzęcego
* **Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011** – informowanie konsumentów o żywności
* **Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004** – materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań jakościowych dla mleka i produktów mlecznych (Dz. U. z 2004 r. Nr 89, poz. 844).
* **Polska Norma PN-A-86003** – wymagania jakościowe

**2. Miks do smarowania 67% tłuszczu roślinnego i 8% tłuszczu mlecznego.**

**Wielkość opakowania:**

* Masa netto: 200 g

**Charakterystyka produktu:**

* Struktura i konsystencja: jednolita, kremowa, łatwa do smarowania, bez widocznych grudek czy rozwarstwienia.
* Barwa: jednolita, jasnożółta do kremowej, bez przebarwień.
* Smak i zapach: delikatny, lekko maślany, bez obcych posmaków i zapachów.
* Zawartość tłuszczu: 67% tłuszczu roślinnego i 8% tłuszczu mlecznego.
* Zawartość wody: standardowo około 20-25%.

**Dopuszczalne tolerancje:**

* Masa: ±2% (tj. 196-204 g).
* Zawartość tłuszczu: ±2%.
* Smak, konsystencja: minimalne różnice sensoryczne akceptowane w granicach norm jakościowych.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy (np. zjełczały, fermentacyjny, chemiczny).
* Zmiana barwy na szarą, zielonkawą, brązową.
* Niejednolita struktura, rozwarstwienie, wytrącanie się wody.
* Obecność pleśni, oznaki fermentacji, psucia.
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej normy.
* Brak oznakowania zgodnego z przepisami.
* Uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, ciała obce.

**Wymagania dotyczące opakowania:**

* Jednostkowe: plastikowe pudełko z hermetycznym zamknięciem lub aluminiowa folia zabezpieczona przed dostępem powietrza.
* Zbiorcze: kartony transportowe zabezpieczające przed uszkodzeniami, dopuszczalne warstwy paletowe.

**Wymagania dotyczące oznakowania:** Zgodnie z obowiązującym prawem, oznakowanie musi zawierać:

* Nazwa produktu.
* Skład surowcowy z wyszczególnieniem tłuszczów.
* Masa netto / objętość netto.
* Wartość odżywczą na 100 g.
* Data przydatności do spożycia (termin minimalnej trwałości lub data „należy spożyć do”).
* Warunki przechowywania (np. temperatura 0-6°C).
* Dane producenta
* Numer partii.
* Informację o alergenach (laktoza, mleko).

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* Transport w temperaturze 2-8°C.
* Pojazdy chłodnicze spełniające normy dla danego produktu
* Zachowanie ciągłości chłodzenia podczas załadunku, transportu i rozładunku.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 – dot. przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 – w sprawie higieny środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych.
* Polska Norma PN-A-86531:1994 – dotycząca margaryn i miksów tłuszczowych.
* Kodeks Żywnościowy Codex Alimentarius – ogólne wytyczne dla tłuszczów do smarowania.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi – szczegółowe wytyczne dla mleka i przetworów mlecznych.

**3. Śmietana pasteryzowana 30% tłuszczu.**

**Wielkość i masa**

* Objętość: 400 ml
* Masa netto: Około 400 g (zależnie od gęstości produktu)

**Charakterystyka produktu**

* Struktura i konsystencja: Jednolita, gładka, lekko gęsta, o aksamitnej teksturze.
* Barwa: Biała lub lekko kremowa, jednolita.
* Smak i zapach: Naturalny, mleczny, lekko słodkawy, bez obcych posmaków i zapachów.
* Zawartość tłuszczu: 30% (±2%)

**Tolerancje i normy jakościowe**

* Zawartość tłuszczu: Dozwolona tolerancja: ±2% (28-32%)
* Masa netto/objętość: Dopuszczalne odchylenie: ±3%
* Konsystencja i smak: Dopuszczalne minimalne różnice wynikające z technologii produkcji, pod warunkiem zgodności ze standardami jakościowymi.

**Cechy dyskwalifikujące produkt**

* Obce smaki i zapachy (np. kwaśny, pleśniowy, zjełczały, chemiczny)
* Zmiana barwy (np. żółtawe lub szare przebarwienia)
* Niejednolitość struktury (np. grudki, rozwarstwienie, zbyt rzadka lub nadmiernie gęsta konsystencja)
* Obecność pleśni, fermentacji, jełczenia
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej 28%
* Brak oznakowania zgodnego z normami
* Uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność ciał obcych

**Wymagania dotyczące opakowania jednostkowego**

* Butelka plastikowa, kubek plastikowy lub folia (w przypadku opakowań woreczkowych)
* Materiał opakowaniowy zgodny z wymaganiami dotyczącymi kontaktu z żywnością (zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004)
* Szczelne zamknięcie chroniące przed dostępem powietrza i zanieczyszczeniami

**Wymagania dotyczące opakowania zbiorczego**

* Karton zbiorczy mieszczący 6-12 sztuk produktu
* Musi zapewniać stabilność i ochronę produktów w czasie transportu
* Oznakowanie zawierające informacje o partii, dacie produkcji, dacie ważności

**Wymagania dotyczące oznakowania**

Zgodnie z **Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011** oznakowanie musi zawierać:

* Nazwę produktu
* Skład: „Śmietana pasteryzowana 30%”
* Informację o alergenach („zawiera mleko”)
* Zawartość netto (w ml lub g)
* Wartość odżywczą na 100 g.
* Warunki przechowywania (np. „Przechowywać w temperaturze 2-6°C”)
* Datę minimalnej trwałości („Najlepiej spożyć przed”)
* Nazwę i adres producenta
* Numer partii

**Wymagania dotyczące transportu i przechowywania**

* Transport: Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 i Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004
* Pojazd transportujący: wyposażony w chłodnie utrzymujące temperaturę 2-6°C
* Zachowanie łańcucha chłodniczego: Monitorowanie temperatury podczas przewozu i składowania

**Termin przydatności do spożycia**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy regulujące**

* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 – higiena środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 – szczegółowe zasady dla żywności pochodzenia zwierzęcego
* Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 – informowanie konsumentów o żywności
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 – materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi – szczegółowe wytyczne dla mleka i przetworów mlecznych.
* Polska Norma PN-A-86003 – wymagania jakościowe dla śmietany

**4. Ser biały półtłusty (kostka 1 kg)**

**Charakterystyka produktu:**

* Masa: 1000 g
* Struktura i konsystencja: Zwarty, jednolity, lekko kruchy, bez oznak nadmiernego wysuszenia.
* Barwa: Biała do lekko kremowej, jednolita.
* Smak i zapach: Charakterystyczny dla sera białego, lekko kwaskowy, bez obcych posmaków.
* Zawartość tłuszczu: 3-6% (standardowa tolerancja ±0,5%)

**Tolerancje jakościowe:**

* Masa netto: ±5%
* Zawartość tłuszczu: ±0,5%
* Konsystencja: jednolita, bez widocznych pęknięć.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* Obce smaki i zapachy (np. pleśniowy, fermentacyjny, jełczały).
* Niejednolita barwa, objawy pleśnienia.
* Zaniżona zawartość tłuszczu poza normą.
* Brak oznakowania, uszkodzenia opakowania, zabrudzenia, ciała obce.

**Wymagania dotyczące opakowań:**

* Jednostkowe: Folia spożywcza, hermetyczne zamknięcie.
* Zbiorcze: Kartonowe pudło zbiorcze, max 10 kg.

**Oznakowanie:**

* Nazwa produktu.
* Skład surowcowy z wyszczególnieniem tłuszczów.
* Masa netto / objętość netto.
* Wartość odżywczą na 100 g.
* Data przydatności do spożycia (termin minimalnej trwałości lub data „należy spożyć do”).
* Warunki przechowywania (np. temperatura 0-6°C).
* Dane producenta
* Numer partii.
* Informację o alergenach (laktoza, mleko).

**Transport i łańcuch chłodniczy:**

* Temp.: 2-6°C
* Pojazdy chłodnicze z rejestracją temperatury.

**Termin przydatności do spożycia**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

1. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
2. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 w sprawie higieny żywności pochodzenia zwierzęcego.
3. Rozporządzenie (UE) 2011/1169 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
4. Normy PN-A-86061 i PN-91/A-86300
5. Kodeks Żywnościowy FAO/WHO (Codex Alimentarius) – wytyczne dla mlecznych produktów fermentowanych.

**5. Jogurt naturalny 400 ml (2% tłuszczu)**

**Charakterystyka produktu:**

* **Masa netto:** 400 ml
* **Struktura i konsystencja:** Jednolita, kremowa, gładka.
* **Barwa:** Biała.
* **Smak i zapach:** Lekko kwaskowy, bez obcych posmaków.
* **Zawartość tłuszczu:** 2% (±0,2%)
* **Zawartość wody:** 85-88%

**Tolerancje jakościowe:**

* Masa netto: ±2%
* Zawartość tłuszczu: ±0,2%

**Cechy dyskwalifikujące:**

* Obce smaki, zapachy, niejednolita barwa.
* Objawy fermentacji, pleśnienia.
* Zanieczyszczenia, uszkodzenie opakowania.

**Wymagania dotyczące opakowań:**

* **Jednostkowe:** Kubek plastikowy z wieczkiem aluminiowym.
* **Zbiorcze:** Kartonowe pudełko na 12 szt.

**Oznakowanie:**

* Nazwa produktu.
* Skład surowcowy z wyszczególnieniem tłuszczów.
* Masa netto / objętość netto.
* Wartość odżywczą na 100 g.
* Data przydatności do spożycia (termin minimalnej trwałości lub data „należy spożyć do”).
* Warunki przechowywania (np. temperatura 2-6°C).
* Dane producenta
* Numer partii.
* Informację o alergenach (laktoza, mleko).

**Transport i łańcuch chłodniczy:**

* Temp.: 2-6°C

**Termin przydatności do spożycia**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Normy i akty prawne**

* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 w sprawie higieny żywności pochodzenia zwierzęcego.
* Rozporządzenie (UE) 2011/1169 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi – szczegółowe wytyczne dla mleka i przetworów mlecznych.
* Normy PN-A-86061 i PN-A-86063 dotyczące serów twarogowych i jogurtów.
* Kodeks Żywnościowy FAO/WHO (Codex Alimentarius) – wytyczne dla mlecznych produktów fermentowanych.

**6. Jogurt owocowy 150 g (2,2% tłuszczu)**

**Charakterystyka produktu:**

* Masa netto: 150 g
* Struktura i konsystencja: Kremowa, z jednolitym rozmieszczeniem kawałków owoców.
* Barwa: Zależna od dodatków owocowych.
* Smak i zapach: Charakterystyczny, lekko kwaskowy.
* Zawartość tłuszczu: 2,2% (±0,2%)

**Tolerancje jakościowe:**

* Masa netto: ±2%
* Zawartość tłuszczu: ±0,2%

**Cechy dyskwalifikujące:**

* Zmiana barwy, niejednolitość, obce smaki i zapachy.
* Objawy fermentacji, pleśnienia, uszkodzenia opakowania.

**Wymagania dotyczące opakowań:**

* Jednostkowe: Kubek plastikowy z wieczkiem.
* Zbiorcze: Opakowanie zbiorcze 12 szt.

**Oznakowanie:**

* Nazwa produktu.
* Skład surowcowy z wyszczególnieniem tłuszczów.
* Masa netto / objętość netto.
* Wartość odżywczą na 100 g.
* Data przydatności do spożycia (termin minimalnej trwałości lub data „należy spożyć do”).
* Warunki przechowywania (np. temperatura 2-6°C).
* Dane producenta
* Numer partii.

**Transport i łańcuch chłodniczy:**

* Wymagania dla pojazdu transportowego: Pojazdy do transportu produktów mlecznych muszą być przystosowane do przewozu w odpowiednich warunkach chłodniczych i posiadać system monitorowania temperatury.
* Temp.: 2-6°C

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Normy i akty prawne:**

* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 w sprawie higieny żywności pochodzenia zwierzęcego.
* Rozporządzenie (UE) 2011/1169 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi – szczegółowe wytyczne dla mleka i przetworów mlecznych.
* Normy PN-A-86061 i PN-A-86063 dotyczące serów twarogowych i jogurtów.
* Kodeks Żywnościowy FAO/WHO (Codex Alimentarius) – wytyczne dla mlecznych produktów fermentowanych.

**7. Ser Topiony Śmietankowy 100 g (bez dodatku tłuszczu roślinnego)**

**Nazwa produktu:** Ser topiony śmietankowy
**Wielkość:** 100 g
**Charakterystyka produktu:**

* Struktura i konsystencja: Jednorodna, gładka, kremowa. W przypadku braku tłuszczu roślinnego konsystencja może być nieco twardsza niż tradycyjny ser topiony. Po otwarciu może mieć miękką, lekko ciągnącą się teksturę.
* Barwa: Biała do jasnożółtej, bez zabarwień.
* Smak: Łagodny, kremowy, z nutą śmietanki. Nieprzyjemne smaki (np. gorzki, kwaśny) są niedopuszczalne.
* Zapach: Przyjemny, mleczny, z wyraźnym zapachem śmietanki. Brak zapachów obcych, fermentacyjnych, czy nieprzyjemnych.
* Zawartość tłuszczu: ok. 20-30%, zgodnie z wymaganiami dla sera topionego.

**Tolerancje:**

* Waga: Odchylenie od zadeklarowanej masy nie powinno przekraczać ± 5%.
* Zawartość tłuszczu: Możliwa tolerancja w granicach 1-2%.
* Smak: Odchylenia od standardowego smaku są niedopuszczalne (np. kwaśność, gorzkość).
* Konsystencja: Powinna być jednolita, bez grudek, kryształków tłuszczu.
* Barwa: bez plam czy zmian kolorystycznych. Barwa powinna być jednolita.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* Obce smaki (np. gorzki, kwaśny, metaliczny).
* Obce zapachy (np. zapach pleśni, amoniaku).
* Zmiana barwy (np. żółknięcie, zielenienie).
* Niejednolitość konsystencji.
* Objawy pleśnienia lub fermentacji.
* Jełczenie lub psucie produktu.
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej standardu.
* Brak oznakowania lub uszkodzenia opakowania.
* Zabrudzenia, obecność ciał obcych.

**Wymagania dotyczące opakowania jednostkowego:**

* Materiał: Opakowanie jednostkowe powinno być hermetyczne, zabezpieczające produkt przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi. Zwykle stosuje się folie aluminiowe, tworzywa sztuczne lub inne materiały nadające się do kontaktu z żywnością.
* Oznakowanie: Powinno zawierać nazwę produktu, wagę, datę przydatności, nazwisko producenta, numer partii produkcyjnej, warunki przechowywania.

**Wymagania dotyczące opakowania zbiorczego:**

* Materiał: Pudełka kartonowe, które będą odpowiednio chronić przed uszkodzeniami mechanicznymi i wilgocią.
* Oznakowanie: Numer partii, ilość jednostek w opakowaniu zbiorczym, data minimalnej trwałości.

**Oznakowanie zgodne z prawem:**

* Nazwa produktu
* Skład (zawartość tłuszczu, wody)
* Wartość odżywczą na 100 g.
* Waga netto
* Data minimalnej trwałości
* Producent i dane kontaktowe
* Warunki przechowywania
* Numer partii

**Transport i łańcuch chłodniczy:**

* Temperatura transportu: Ser topiony śmietankowy wymaga przechowywania w temperaturze od 2°C do 6°C.
* Wymagania dla pojazdu transportowego: Pojazdy do transportu produktów mlecznych muszą być przystosowane do przewozu w odpowiednich warunkach chłodniczych i posiadać system monitorowania temperatury.

**Termin przydatności do spożycia**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 w sprawie higieny żywności pochodzenia zwierzęcego.
* Rozporządzenie (UE) 2011/1169 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań jakościowych dla mleka i produktów mlecznych (Dz. U. z 2004 r. Nr 89, poz. 844).
* Normy PN-66/A-86233
* Kodeks Żywnościowy FAO/WHO (Codex Alimentarius) – wytyczne dla mlecznych produktów fermentowanych.

**8. Ser typu Feta 270 g**

**Nazwa produktu:** Ser typu Feta 270 g

**Masa i objętość:**

Masa netto: 270 g

**Charakterystyka produktu:**

* **Struktura i konsystencja:** Ser typu feta ma zwartą, ale kruchą strukturę, łatwo się rozpada przy krojeniu. Konsystencja jest delikatnie ziarnista i miękka, z widocznymi porami.
* **Barwa:** Biała, jednolita, bez przebarwień.
* **Smak i zapach:** Wyraźnie słony, lekko kwaskowaty, mleczny. Zapach charakterystyczny dla serów solankowych, bez obcych woni.
* **Zawartość tłuszczu:** Minimum 43% tłuszczu w suchej masie.

**Dopuszczalne tolerancje:**

* **Masa netto:** ±3%
* **Zawartość tłuszczu:** ±2%
* **Smak i konsystencja:** Dopuszczalne minimalne różnice wynikające z naturalnych procesów dojrzewania.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki (np. gorzki, metaliczny, pleśniowy, octowy)
* Obce zapachy (np. fermentacyjny, gnilny, chemiczny)
* Zmiana barwy (np. żółknięcie, szarość, plamy pleśniowe)
* Niejednolitość struktury, nadmierna kruchość lub zbyt gumowata konsystencja
* Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej dopuszczalnej normy
* Brak oznakowania zgodnego z wymaganiami prawnymi
* Uszkodzenia mechaniczne opakowania
* Zabrudzenia, obecność ciał obcych

**Wymagania dotyczące opakowania jednostkowego:**

* Opakowanie hermetyczne (np. plastikowy pojemnik z solanką, folia próżniowa lub tacka z folią zgrzewaną)
* Materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością
* Odporność na uszkodzenia mechaniczne i nieszczelności
* Ochrona przed utratą wilgoci i obcych zapachów

**Wymagania dotyczące opakowania zbiorczego:**

* Karton tekturowy lub plastikowa skrzynka transportowa
* Odpowiednie zabezpieczenie przed uszkodzeniami mechanicznymi
* Opis zawartości: nazwa produktu, ilość sztuk, numer partii, termin przydatności do spożycia

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

* Nazwa produktu:
* Skład: mleko pasteryzowane (owcze, kozie lub krowie), sól, kultury bakterii kwasu mlekowego, podpuszczka
* Wartości odżywcze (na 100 g): energia, tłuszcz (w tym kwasy nasycone), białko, węglowodany, sól
* Masa netto
* Data przydatności do spożycia
* Warunki przechowywania
* Nazwa i adres producenta
* Kraj pochodzenia
* Numer partii produkcyjnej

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* Transport w temperaturze od +2°C do +6°C
* Zachowanie ciągłości chłodniczej od producenta do konsumenta
* Pojazdy chłodnicze spełniające normy
* Wymagania dla pojazdu transportowego: Pojazdy do transportu produktów mlecznych muszą być przystosowane do przewozu w odpowiednich warunkach chłodniczych i posiadać system monitorowania temperatury.
* Kontrola temperatury w czasie transportu i przechowywania

**Termin przydatności do spożycia**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Podstawy prawne i normy:**

* Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 – obowiązkowe informacje na etykietach żywności
* Norma PN-EN ISO 22000 – systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 – wymagania dotyczące higieny środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – kryteria mikrobiologiczne dla żywności
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań jakościowych dla mleka i produktów mlecznych (Dz. U. z 2004 r. Nr 89, poz. 844).
* Kodeks Żywnościowy FAO/WHO (Codex Alimentarius, STAN 208-1999) – międzynarodowa norma dla sera feta

**9. Ser Pleśniowy 100 g**

**Nazwa produktu**

Ser Pleśniowy

**Wielkość produktu**

* Masa: 100 g (możliwa tolerancja ±5%)
* Brak płynów w produktach serowych pleśniowych

**Charakterystyka produktu**

**Struktura i konsystencja:**

* Miękka, kremowa lub lekko krucha, w zależności od rodzaju sera pleśniowego
* Powierzchnia pokryta naturalnym nalotem pleśni
* Może posiadać niewielkie dziury lub nieregularne ubytki w miąższu

**Barwa:**

* Od białej do jasnożółtej w przypadku serów pleśniowych białych (np. Brie, Camembert)
* Od kremowej do niebiesko-zielonej w przypadku serów pleśniowych niebieskich (np. Gorgonzola, Roquefort)

**Smak i zapach:**

* Intensywny, charakterystyczny dla danego rodzaju sera pleśniowego
* Może być lekko kwaskowy, maślany, orzechowy lub pieprzny w przypadku serów niebieskich
* Zapach łagodny do intensywnego, zależnie od stopnia dojrzałości

**Zawartość tłuszczu:**

* Zwykle 40–60% tłuszczu w suchej masie (możliwa tolerancja ±5%)

**4. Tolerancje dla produktu**

* Masa netto: dopuszczalna odchyłka ±5%
* Zawartość tłuszczu: dopuszczalna odchyłka ±5%
* Smak i konsystencja: akceptowalne drobne odchylenia w zależności od dojrzewania

**5. Cechy dyskwalifikujące produkt**

* Obce smaki i zapachy (np. metaliczny, amoniakalny, pleśniowy inny niż typowy dla danego gatunku)
* Zmiana barwy poza dopuszczalne normy
* Niejednolita struktura miąższu (np. przesuszenie, zbyt duża kruchość, zbrylenie)
* Objawy psucia: nadmierna fermentacja, jełczenie, pleśń w miejscach nietypowych
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej normy
* Brak oznakowania
* Uszkodzenia mechaniczne opakowania
* Zabrudzenia, ciała obce w produkcie

**Wymagania dotyczące opakowania**

**Opakowanie jednostkowe:**

* Folia spożywcza (przepuszczalna dla gazów, zapewniająca dojrzewanie)
* Tacki plastikowe lub papier pergaminowy
* Hermetyczne zamknięcie

**Opakowanie zbiorcze:**

* Karton spożywczy
* Wkładki dystansowe zapobiegające uszkodzeniom
* Etykieta ze szczegółami produktu

**Wymagania dotyczące oznakowania**

Zgodnie z rozporządzeniem (UE) 1169/2011 oznakowanie musi zawierać:

* Nazwę produktu
* Składniki (w tym alergeny)
* Wartość odżywczą na 100 g.
* Datę przydatności do spożycia
* Warunki przechowywania
* Dane producenta
* Numer partii
* Kraj pochodzenia

**Wymagania dotyczące transportu i przechowywania**

* Przechowywanie w temperaturze 2–8°C
* Transport pojazdami chłodniczymi spełniającymi wymagane normy
* Nieprzekraczanie czasu transportu dopuszczalnego dla danego produktu
* Unikanie skrajnych zmian temperatury

**Termin przydatności do spożycia**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Obowiązujące akty prawne i normy**

* Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 – obowiązkowe informacje na etykietach żywności
* Norma PN-EN ISO 22000 – systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 – wymagania dotyczące higieny środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – kryteria mikrobiologiczne dla żywności
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań jakościowych dla mleka i produktów mlecznych (Dz. U. z 2004 r. Nr 89, poz. 844).
* Kodeks Żywnościowy FAO/WHO (Codex Alimentarius, STAN 208-1999) – międzynarodowa norma

**10. Mleko w proszku pełne**

**Nazwa produktu:**

Mleko w proszku pełne

**Wielkość (masa/objętość):,**

* Masa netto: 500 g

**Charakterystyka produktu:**

**Struktura i konsystencja:**

* Mleko w proszku ma drobną, jednorodną strukturę, w której granulki są łatwe do rozpuszczenia w wodzie. W przypadku pełnego mleka w proszku, granulki mają bardziej kremową konsystencję.
* Po wymieszaniu z wodą, konsystencja staje się płynna, podobna do świeżego mleka.

**Barwa:**

* Kolor mleka w proszku jest zazwyczaj biały lub lekko kremowy. Barwa może się różnić w zależności od procesu produkcji i zawartości tłuszczu. Mleko w proszku o wyższej zawartości tłuszczu może mieć delikatnie bardziej żółtawy odcień.

**Smak:**

* Smak mleka w proszku jest łagodny, lekko słodkawy, bez obecności obcych smaków. W przypadku pełnego mleka w proszku smak jest bardziej kremowy, natomiast odtłuszczone jest bardziej neutralne.

**Zapach:**

* Zapach mleka w proszku jest charakterystyczny, mleczny, delikatny. Powinien być wolny od obcych zapachów (np. stęchłych, kwasowych, spalenizny).

**Zawartość tłuszczu:**

* Mleko w proszku pełne: Zawartość tłuszczu wynosi około 26-28% w przypadku pełnotłustego mleka w proszku.

**Zawartość wody:**

* Zawartość wody w mleku w proszku wynosi około 4-5%. Większość wody została usunięta w procesie produkcji, co czyni produkt łatwiejszym do przechowywania i transportu.

**Dopuszczalne standardowe tolerancje:**

* Waga: Tolerancje wagi mogą wynosić ± 10 g.
* Tłuszcz: Tolerancje mogą wynosić ± 0,5% zawartości tłuszczu.
* Smak: Mleko w proszku nie może zawierać obcych smaków. Akceptowalne są tylko delikatne wahania smaku mleka, w zależności od producenta.
* Konsystencja: Mleko w proszku powinno mieć jednolitą teksturę, bez grudek. Tolerancje w tej kategorii są ograniczone do kilku zanieczyszczeń w przypadku masowych produkcji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* Obce smaki (np. kwaśny, stęchły, metaliczny).
* Obce zapachy (np. pleśni, stęchlizny, spalenizny).
* Zmiana barwy (np. pojawienie się ciemniejszych plam, co może świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu).
* Niejednolitość (np. występowanie dużych grudek).
* Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia (np. widoczne oznaki wilgoci, zmiany w zapachu i smaku).
* Zaniżona zawartość tłuszczu (w przypadku pełnego mleka w proszku nieakceptowalne jest, by zawartość tłuszczu była poniżej 26%).
* Brak oznakowania, uszkodzenia mechaniczne (np. rozerwane opakowanie).
* Zabrudzenia, ciała obce (np. zanieczyszczenia w proszku, obce substancje).

**Wymagania i rodzaj opakowania jednostkowego:**

* **Opakowanie jednostkowe:**
Mleko w proszku 500 g najczęściej pakowane jest w szczelne, hermetyczne opakowania foliowe, kartonowe lub plastikowe, które zabezpieczają produkt przed wilgocią, zanieczyszczeniami oraz zapachami z otoczenia. Opakowanie powinno być zaprojektowane tak, aby zapobiegało przedostawaniu się powietrza, co może prowadzić do psucia się produktu.

**Wymagania i rodzaj opakowania zbiorczego:**

* **Opakowanie zbiorcze:**
Zwykle składa się z kartonów lub plastikowych pojemników, w których znajduje się kilka opakowań jednostkowych. Tego rodzaju opakowanie musi zapewniać ochronę przed wilgocią, kurzem oraz uszkodzeniami mechanicznymi w trakcie transportu.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

* Nazwa produktu (np. "Mleko w proszku pełne").
* Zawartość netto (w gramach).
* Data ważności/termin przydatności do spożycia.
* Wykaz składników (mleko w proszku + ewentualne dodatki).
* Wartość odżywczą na 100 g.
* Informacja o przechowywaniu: "Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu".
* Dane producenta
* Numer partii produkcyjnej.
* Wskazówki dotyczące przygotowania (np. jak rozpuszczać w wodzie).

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* Mleko w proszku nie wymaga transportu w temperaturze chłodniczej, jednak powinno być przechowywane w suchych, chłodnych warunkach, z dala od źródeł ciepła i wilgoci.
* Pojazdy przewożące mleko w proszku powinny zapewniać odpowiednią wentylację i ochronę przed wilgocią. Opakowania zbiorcze muszą być ustawione w sposób, który zapobiega ich uszkodzeniu podczas transportu.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy dotyczące mleka i produktów nabiałowych:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dotyczące przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (w tym mleka i produktów nabiałowych).
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 w sprawie szczególnych wymagań zdrowotnych dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczące jakości produktów mlecznych w Polsce.
* Norma PN-EN 15506:2010 dotycząca mleka w proszku, która określa wymagania jakościowe dla tego produktu.

**11. Ser typu mozzarella biała kulka 125 g**

**Nazwa produktu**: Ser typu mozzarella biała kulka 125 g.

**Wielkość (masa)**: 125 g.

**Solanka**: 15-25 g

**Struktura i konsystencja**:

* Konsystencja: Mozzarella ma elastyczną, sprężystą strukturę. Po naciśnięciu palcem nie zostaje trwały odcisk, ale pod wpływem nacisku może lekko ulec deformacji, z powrotem wracając do swojej pierwotnej formy. Charakteryzuje się lekką wilgotnością i delikatną, jedwabistą teksturą.
* Struktura: Wewnętrzna struktura mozzarelli jest miękka, gładka, z drobnymi, równomiernymi porami. Nie występują widoczne kryształy soli lub innych zanieczyszczeń.

Barwa:

* Barwa sera mozzarella powinna być biała lub lekko kremowa, jednolita na całej powierzchni.
* Niedopuszczalne są zmiany barwy na żółtą, zielonkawą lub brązową, co mogłoby świadczyć o psuciu produktu lub nieodpowiednich warunkach przechowywania.

Smak:

* Mozzarella ma łagodny, delikatny smak z lekko kwaskowatym posmakiem. Smak nie powinien być gorzki ani zbyt słony, a także nie powinno być obecnych żadnych obcych smaków, które mogłyby świadczyć o zepsuciu produktu. Smak powinien być świeży, lekko mleczny.

Zapach:

* Ser mozzarella charakteryzuje się świeżym, mlecznym zapachem, bez obecności obcych zapachów. Nie powinno być wyczuwalnych zapachów pleśni, fermentacji, jełczenia, ani innych nieprzyjemnych zapachów.

Zawartość tłuszczu:

* Standardowa zawartość tłuszczu w serze mozzarella wynosi około 20-25%. Tolerancje standardowe dla zawartości tłuszczu mogą wynosić ±2%. Obniżona zawartość tłuszczu poniżej 18% może stanowić podstawę do dyskwalifikacji produktu.

Dopuszczalne tolerancje:

* Waga: ±1,5-2% (122,5 g - 127,5 g).
* Zawartość tłuszczu: ±2% (18-27%).
* Zawartość wody: ±5% (45-65%).
* Smak: Spójność z profilem smakowym opisanego produktu, bez obcych smaków, kwasu, goryczy.
* Konsystencja: Jednorodna, sprężysta, bez oznak zgniecenia lub rozwarstwienia.

**Cechy dyskwalifikujące produkt**:

* Obce smaki lub zapachy (np. pleśń, jełczenie, fermentacja).
* Zmiana barwy (np. żółknięcie, brązowienie).
* Niejednolitość struktury.
* Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia.
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej normy.
* Brak oznakowania lub nieprawidłowe oznakowanie.
* Uszkodzenia mechaniczne opakowania.
* Zabrudzenia zewnętrzne opakowania.
* Obecność ciał obcych (np. fragmenty plastiku, drewna).

**Opakowanie jednostkowe**:

* Typ opakowania: Hermetycznie zamknięte opakowanie, zabezpieczające przed zanieczyszczeniem i zapewniające odpowiednią wilgotność.
* Materiał: Folia plastikowa, opcjonalnie plastikowym pojemnikiem w celu utrzymania świeżości.
* Zalecenia: Opakowanie powinno być szczelne, chroniące przed dostępem powietrza, światła i wilgoci, zapobiegające utracie jakości produktu.

**Opakowanie zbiorcze**:

* Opakowanie zbiorcze powinno zawierać odpowiednią liczbę jednostkowych opakowań (np. 12, 24, 48 sztuk).
* Zwykle stosuje się kartonowe pudła lub inne pojemniki, które zapewniają stabilność i ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi.
* Opakowanie powinno być odporne na wilgoć i zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem.

**Wymagania dotyczące oznakowania**:

* Nazwę produktu,
* Wskazanie typu sera (mozzarella),
* Masa netto (125 g),
* Data minimalnej trwałości
* Warunki przechowywania (np. "przechowywać w temperaturze 4-8°C"),
* Wartość odżywcza 100 g produktu
* Zawartość tłuszczu (procent),
* Informacja o składnikach (woda, mleko, sól, podpuszczka),
* Informacje o producencie (nazwa, adres, numer telefonu),
* Numer partii produkcyjnej,

**Wymagania transportowe i łańcuch chłodniczy**:

* Transport: Produkty powinny być transportowane w pojazdach chłodniczych, utrzymujących temperaturę w zakresie 4-8°C.
* Pojazd: Pojazdy muszą być wyposażone w odpowiednie urządzenia chłodnicze, zapewniające stabilność temperatury, oraz mieć certyfikaty dopuszczające je do transportu produktów spożywczych.
* Zgodność z wymaganiami prawnymi: Produkty muszą być transportowane zgodnie z przepisami dotyczącymi transportu żywności w Unii Europejskiej oraz krajowymi normami dotyczącymi produktów mlecznych.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy**:

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dotyczące przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (w tym mleka i produktów nabiałowych).
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 w sprawie szczególnych wymagań zdrowotnych dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczące jakości produktów mlecznych w Polsce.

**12. Kefir butelka 400 ml**

**Nazwa produktu:**
Kefir (butelka 400 ml)

**Wielkość (masa i objętość):**

* **Objętość**: 400 ml (mililitrów)
* **Masa**: ok. 420 g (dla płynów mlecznych w standardzie)

**Charakterystyka produktu:**

* Struktura i konsystencja:
Kefir w butelce ma konsystencję płynno-gęstą, z delikatną, kremową teksturą. W przypadku dobrego kefiru struktura powinna być jednorodna, bez widocznych kawałków, z małymi bąbelkami powietrza. Konsystencja powinna być gładka, z lekką fermentacją, ale bez wyczuwalnego nadmiernego zagęszczenia ani oddzielania się serwatki.
* Barwa:
Barwa kefiru jest biała lub lekko kremowa. Może mieć nieznacznie różniący się odcień w zależności od producenta, jednak nie powinna być zbyt ciemna ani posiadać przebarwień.
* Smak:
Smak kefiru jest lekko kwaśny, przyjemnie orzeźwiający, z wyraźnym posmakiem fermentacji. Nie powinien być nadmiernie kwaśny ani zbyt słodki. Smak nie może zawierać obcych nut smakowych, które mogą świadczyć o zepsuciu.
* Zapach:
Kefir ma zapach mleczny, lekko kwaskowaty, przypominający zapach świeżo fermentowanego napoju mlecznego. Powinien być naturalny, bez obcych zapachów takich jak pleśń, zjełczałość czy zapach fermentacji alkoholowej.

**Zawartość tłuszczu i wody:**

* Zawartość tłuszczu: Kefir może mieć różną zawartość tłuszczu, zależnie od wersji (np. 2%, 3,5%). Zawartość tłuszczu w standardowym kefirze zwykle wynosi 3,5%. Dopuszczalne tolerancje to +/- 0,5%.

**Dopuszczalne standardowe tolerancje:**

* Waga i objętość:
Kefir butelkowany w objętości 400 ml powinien mieć tolerancję w zakresie +/- 10 ml. W przypadku masy, dopuszczalna tolerancja to +/- 10 g.
* Zawartość tłuszczu:
Dopuszczalna tolerancja w zakresie zawartości tłuszczu wynosi +/- 0,5%, co oznacza, że kefir o deklarowanej zawartości tłuszczu 3,5% może zawierać od 3% do 4%.
* Smak i konsystencja:
Smak i konsystencja muszą być zgodne z cechami charakterystycznymi dla produktu. Niewielkie różnice w smaku i konsystencji są dopuszczalne, ale muszą być w granicach naturalnych wahań. Obce smaki, zapachy, czy zmiana konsystencji mogą być uznane za wady.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy: Jeśli kefir posiada zapach pleśni, zjełczałości, fermentacji alkoholowej lub inny obcy zapach, produkt jest nieodpowiedni do spożycia.
* Zmiana barwy: Jeśli barwa kefiru zmienia się w sposób nienaturalny (np. na żółtą, zieloną, czy szarą), może to świadczyć o zepsuciu.
* Niejednolitość: Jeśli kefir jest niejednorodny (np. występujące warstwy oddzielają się, produkt nie jest jednorodny w smaku), może to sugerować problemy z procesem produkcji.
* Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia: Jakiekolwiek oznaki pleśni lub nadmiernego rozwoju bakterii fermentacyjnych świadczą o złym stanie produktu.
* Zaniżona zawartość tłuszczu: Kefir z zawartością tłuszczu poniżej normy, np. poniżej 3% w przypadku wersji 3,5%, może zostać uznany za wadliwy.
* Brak oznakowania, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, ciała obce: Oznakowanie musi być zgodne z wymaganiami prawnymi. Uszkodzenia butelki, zabrudzenia lub obecność ciał obcych są cechami dyskwalifikującymi produkt.

**Wymagania dotyczące opakowania:**

**Opakowanie jednostkowe:**

* Rodzaj opakowania: Kefir w butelce 400 ml powinien być zapakowany w butelki plastikowe lub szklane, odpowiednio zabezpieczone przed uszkodzeniem mechanicznym. Opakowanie musi być szczelne, zapewniające ochronę przed światłem, wilgocią i zanieczyszczeniami zewnętrznymi.
* Materiał opakowania: Butelki najczęściej wykonane są z PET, HDPE lub szkła, które są zgodne z przepisami dotyczącymi kontaktu z żywnością. Muszą zapewniać trwałość produktu, a także być łatwe do recyklingu.

**Opakowanie zbiorcze:**

* Rodzaj opakowania: Opakowanie zbiorcze, np. kartonowe, musi zapewniać bezpieczeństwo transportu butelek, a także ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi i wpływem zewnętrznych czynników (np. światła). W opakowaniach zbiorczych, jak np. kartonach, butelki są układane w sposób minimalizujący ryzyko uszkodzenia.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

* **Zgodność z prawem**: Opakowanie jednostkowe kefiru musi zawierać pełne oznakowanie zgodne z przepisami UE i krajowymi. Oznakowanie powinno zawierać:
* nazwę produktu,
* datę minimalnej trwałości,
* dane producenta (adres, nazwa),
* wartość odżywcza - skład (zawartość tłuszczu, białka, węglowodanów),
* zawartość netto (400 ml),
* warunki przechowywania,
* instrukcje dotyczące przechowywania po otwarciu,
* numery serii produkcyjnej,
* informację o dodatkach (jeśli występują).

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

**Zachowanie łańcucha chłodniczego:**

* Temperatura transportu: Kefir, będący produktem mlecznym, musi być transportowany w kontrolowanej temperaturze (w zakresie 2-6°C), aby zachować świeżość i zapobiec rozwojowi bakterii patogennych oraz procesom fermentacji.
* Wymagania dla pojazdu przewożącego: Pojazdy transportujące kefir powinny być wyposażone w odpowiednie chłodnie zapewniające utrzymanie wymaganej temperatury. Pojazdy powinny być również czyste, zabezpieczone przed kontaminacją oraz spełniać standardy higieniczne zgodne z przepisami.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dotyczące przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (w tym mleka i produktów nabiałowych).
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 w sprawie szczególnych wymagań zdrowotnych dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczące jakości produktów mlecznych w Polsce.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225): Określa wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności i napojów, w tym produktów mlecznych.

**13. Serek waniliowy 200 g** **bez dodatku syropu gluk - frukt**

**Nazwa produktu**

* **Serek waniliowy 200 g** bez dodatku syropu glukozowego – fruktowego, 4,3% tłuszczu.

**Wielkość / masa**

* **Masa**: 200 g.

**Charakterystyka produktu**

* Struktura i konsystencja: Produkt ma gładką, jednolitą, kremową konsystencję, bez widocznych grudek. Przy wyjmowaniu z opakowania powinien być łatwy do rozsmarowania.
* Barwa: Jasno kremowa, typowa dla serków waniliowych, z lekką białą poświatą. Zmiana barwy na żółtawą lub szarawą może wskazywać na zepsucie.
* Smak: Delikatnie słodki, z wyraźnym smakiem wanilii, bez posmaku kwasu, fermentacji czy jełczenia.
* Zapach: Świeży, przyjemny zapach waniliowy. Brak zapachów niepożądanych, jak zapach pleśni, fermentacji czy jełczenia.
* Zawartość tłuszczu: 4,3% (w zależności od norm i technologii produkcji, dopuszczalna tolerancja może wynosić ±0,2%).

**Dopuszczalne standardowe tolerancje**

* Waga: 200 g ± 2-3 g.
* Zawartość tłuszczu: 4,3% ± 0,2% w zależności od normy producenta.
* Smak: Delikatnie słodki, bez obecności obcych smaków, takich jak gorzkość czy kwasowość.
* Konsystencja: Powinna być gładka i kremowa, brak grudek czy zróżnicowanej konsystencji.
* Barwa: Powinna być jednolita, bez wyraźnych zmian kolorystycznych.
* Tolerancje: Obecność obcych smaków, zapachów, zanieczyszczeń, uszkodzenia opakowania, pleśni, fermentacji, jełczenia są cechami dyskwalifikującymi.

**Cechy dyskwalifikujące produkt**

* Obce smaki i zapachy: Jakikolwiek zapach lub smak nieprzyjemny, w tym zapach pleśni, fermentacji, jełczenia, może wskazywać na zepsucie produktu.
* Zmiana barwy: Zmiana koloru na żółtawy, szarawy lub ciemniejący może świadczyć o psuciu lub niewłaściwym przechowywaniu.
* Niejednolitość: Widoczne zróżnicowanie konsystencji, np. grudki, może świadczyć o niewłaściwej produkcji lub przechowywaniu.
* Objawy pleśnienia: Obecność pleśni lub charakterystyczne plamy pleśniowe są nieakceptowalne.
* Fermentacja, jełczenie: Fermentacja towarzyszy zmianom smakowym i zapachowym (kwaśny, nieprzyjemny zapach). Jełczenie to proces oksydacji tłuszczu, który powoduje nieprzyjemny zapach.
* Zaniżona zawartość tłuszczu: Zawartość tłuszczu poniżej 4,1% może być uznana za nieakceptowalną.
* Brak oznakowania: Brak obowiązkowego oznakowania, takiego jak data ważności, skład, numer partii, dane producenta.
* Uszkodzenia mechaniczne: Otwory, pęknięcia, zgniecenia opakowania mogą prowadzić do kontaminacji.
* Zabrudzenia i ciała obce: Obecność ciał obcych, jak np. fragmenty plastiku czy metalu, jest dyskwalifikująca.

**Wymagania dotyczące opakowania jednostkowego**

* Typ opakowania: Serek waniliowy powinien być zapakowany w opakowanie hermetyczne (np. plastikowy kubeczek, pojemnik), zapewniające ochronę przed zanieczyszczeniem i utlenianiem. Opakowanie musi być odporne na uszkodzenia mechaniczne i szczelnie zamknięte.
* Wymagania: Opakowanie powinno chronić produkt przed działaniem światła i powietrza, aby zachować świeżość i jakość. Przeznaczone do przechowywania w niskich temperaturach.

**Wymagania dotyczące opakowania zbiorczego**

* Typ opakowania: Opakowania zbiorcze (np. kartony lub pojemniki zbiorcze) muszą zapewniać ochronę przed zanieczyszczeniami mechanicznymi, a także być łatwe do transportu.
* Wymagania: Opakowanie zbiorcze musi być szczelnie zamknięte i mieć odpowiednią ochronę przed wilgocią i uszkodzeniami. Pojemniki powinny być oznaczone etykietą z informacjami o produkcie, liczbie jednostek oraz dacie ważności.

**Oznakowanie zgodne z obowiązującym prawem**

* Nazwa produktu: "Serek waniliowy" lub nazwa identyfikująca jego charakter.
* Skład: Dokładna lista składników w porządku malejącym.
* Data ważności: Data minimalnej trwałości.
* Warunki przechowywania: Przechowywać w chłodnym miejscu.
* Numer partii: Oznaczenie identyfikujące partię produkcyjną.
* Producent: Pełne dane producenta, w tym nazwa firmy i adres.
* Informacje o wartościach odżywczych: Zawartość energii, tłuszczów, białka, węglowodanów, w tym cukrów.

**Transport i łańcuch chłodniczy**

* Wymagania transportowe:
* Produkty mleczne powinny być transportowane w temperaturze nie wyższej niż 4°C, aby zachować świeżość i zapobiec rozwojowi mikroorganizmów.
* Pojazdy przewożące: Pojazdy muszą być wyposażone w odpowiednią klimatyzację lub chłodnie, aby utrzymać odpowiednią temperaturę przez cały czas transportu.
* Podczas transportu: Należy unikać narażania produktów na zbyt wysokie temperatury, wstrząsy i inne czynniki mogące wpłynąć na jakość produktu.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy obowiązujące**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dotyczące przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (w tym mleka i produktów nabiałowych).
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 w sprawie szczególnych wymagań zdrowotnych dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczące jakości produktów mlecznych w Polsce.
* .
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225): Określa wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności i napojów, w tym produktów mlecznych.

**14. Serek waniliowy 150 g 4,3% tłuszczu**

**Nazwa produktu:**

Serek waniliowy 150 g 4,3% tłuszczu

**Wielkość:**

* Masa: 150 g
* W przypadku produktów płynnych: 150 ml (jeśli stosuje się objętość, chociaż ten produkt jest serek, a więc jego masa jest najważniejsza).

**Charakterystyka produktu:**

Serek waniliowy o zawartości tłuszczu 4,3% powinien charakteryzować się kremową konsystencją, przyjemnym smakiem waniliowym, białą lub lekko kremową barwą, oraz zapachem bez obcych nut. Produkt musi być opakowany w sposób chroniący przed uszkodzeniami mechanicznymi, z pełnym oznakowaniem zgodnym z przepisami. Transport i przechowywanie muszą odbywać się w odpowiednich warunkach chłodniczych.

* Struktura i konsystencja: Produkt charakteryzuje się jednolitą, gładką konsystencją o kremowej strukturze. Jest delikatny, bez obecności grudek lub zanieczyszczeń. Serek ma zwartą konsystencję, co ułatwia jego nakładanie.
* Barwa: Kolor serka jest biały, z lekko kremowym odcieniem. W przypadku jakiejkolwiek zmiany barwy na żółtą, zieloną, czerwoną lub inną, produkt może być nieświeży.
* Smak: Serek powinien mieć przyjemny, delikatny, słodkawy smak waniliowy. Nie powinien posiadać obcych smaków, takich jak gorzki, kwaśny, metaliczny, ani żadnych odczuć, które wskazywałyby na zepsucie produktu.
* Zapach: Zapach serka waniliowego jest delikatny, przyjemny, wyczuwalny aromat wanilii. Jakiekolwiek obce zapachy, takie jak zapach stęchlizny, pleśni, czy chemikaliów, dyskwalifikują produkt.
* Zawartość tłuszczu: Zawartość tłuszczu wynosi 4,3%. W przypadku dopuszczalnych tolerancji, zawartość tłuszczu może wahać się w granicach ±0,2% (czyli 4,1% - 4,5%).

**Tolerancje:**

* Zawartość tłuszczu: 4,3% ± 0,2%
* Smak: Produkt nie może mieć obcych smaków; jakiekolwiek zmiany smakowe wskazują na niewłaściwe przechowywanie lub przetwarzanie.
* Konsystencja: Serek musi być jednolity, bez grudek. Zmiany konsystencji mogą wskazywać na nieprawidłowe przechowywanie.
* Barwa: Produkt powinien być biały lub kremowy, bez zmiany koloru.
* Zawartość wody: Zawartość wody powinna być w granicach tolerancji określonych powyżej.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* Obce smaki i zapachy: Jakiekolwiek obce zapachy (np. pleśni, fermentacji, jełczenia) dyskwalifikują produkt.
* Zmiana barwy: Każda zmiana barwy (np. na ciemniejszą, zieloną lub żółtą) może świadczyć o psuciu się produktu.
* Niejednolitość: Obecność grudek, rozwarstwienie lub zmiana tekstury.
* Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia: Produkt nie może zawierać oznak pleśni, które są widoczne na powierzchni lub w strukturze serka. Brak świeżości może objawiać się zmienionym zapachem, smakiem i konsystencją.
* Zaniżona zawartość tłuszczu: Zawartość tłuszczu poniżej normy (np. poniżej 4,1%) jest nieakceptowalna.
* Brak oznakowania: Brak pełnych informacji na opakowaniu, w tym daty ważności, składu, producenta itp.
* Uszkodzenia mechaniczne: Jakiekolwiek widoczne uszkodzenia opakowania, które mogą wpłynąć na higienę i jakość produktu.
* Zabrudzenia: Jakiekolwiek zabrudzenia zewnętrzne na opakowaniu lub produktach mogą świadczyć o braku higieny produkcji.
* Ciała obce: Obecność ciał obcych w produkcie (np. kawałki plastiku, szkła itp.) dyskwalifikuje produkt.

**Wymagania dotyczące opakowania:**

* Opakowanie jednostkowe: Serek waniliowy powinien być pakowany w jednorodne opakowanie, które chroni przed dostępem powietrza i światła. Typowe opakowanie to plastikowe lub aluminiowe kubki z hermetycznym zamknięciem. Powinno zapewniać odpowiednią ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi i zanieczyszczeniami z zewnątrz.
* Opakowanie zbiorcze: Zwykle serek pakowany jest w zbiorcze opakowanie kartonowe lub foliowe, które pozwala na wygodne przechowywanie i transport w większych ilościach. Zbiorcze opakowanie musi zapewniać odpowiednią wentylację i ochronę przed warunkami zewnętrznymi, szczególnie wilgocią i ciepłem.

**Oznakowanie:**

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w Unii Europejskiej, oznakowanie produktów mlecznych, w tym serków, musi zawierać:

* Nazwę produktu (np. "Serek waniliowy 4,3% tłuszczu").
* Wielkość opakowania (np. 150 g).
* Datę minimalnej trwałości.
* Informacje o składzie produktu, w tym zawartości tłuszczu, białka, węglowodanów, oraz ewentualnych alergenach (np. mleko, laktoza).
* Nazwę i adres producenta lub dystrybutora.
* Numer partii produkcyjnej.
* Informacje o przechowywaniu, np. "Przechowywać w chłodnym miejscu."
* Instrukcje dotyczące spożycia (np. "Spożyć przed końcem").

**Transport i łańcuch chłodniczy:**

* Transport: Serek waniliowy musi być transportowany w warunkach chłodniczych, utrzymujących temperaturę w granicach 2-8°C. Każdy pojazd używany do transportu produktów mlecznych musi być wyposażony w odpowiedni system chłodzenia, który zapewnia utrzymanie stałej temperatury w trakcie transportu.
* Wymagania dla pojazdów przewożących: Pojazdy muszą być odpowiednio zabezpieczone przed dostępem niepożądanych zanieczyszczeń oraz mieć odpowiednią wentylację. Ważne jest, aby nie doszło do przerwania łańcucha chłodniczego, co mogłoby prowadzić do szybszego psucia się produktów.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Przepisy prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dotyczące przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (w tym mleka i produktów nabiałowych).
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 w sprawie szczególnych wymagań zdrowotnych dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczące jakości produktów mlecznych w Polsce.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225): Określa wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności i napojów, w tym produktów mlecznych.

**15. Mleko UHT 2% tłuszczu w kartonie 0,5 litra:**

**Nazwa produktu:**
Mleko UHT 2% w kartonie 0,5 litra

**Wielkość:**

* Objętość: 500 ml
* Waga: 500 g

**Charakterystyka produktu:**

* Struktura i konsystencja:
Mleko o gładkiej konsystencji, płynnej. Może być lekko kremowe w odczuciu, jednakże nie ma widocznych cząstek stałych.
* Barwa:
Barwa biała, jednolita, bez widocznych zanieczyszczeń.
* Smak i zapach:
Smak delikatny, lekko słodkawy, charakterystyczny dla mleka krowiego. Zapach przyjemny, świeży, bez obcych nut.
* Zawartość tłuszczu:
Zawartość tłuszczu w granicach 2% ± 0,2%. Wartość dopuszczalna tolerancji to ± 0,1%.

**Tolerancje:**

* Waga/objętość: Tolerancja wagowa i objętościowa dla opakowań jednostkowych wynosi ± 5%.
* Smak i zapach: Produkt powinien mieć jednolity smak i zapach bez obcych dodatków. Tolerancja na zmiany smaku lub zapachu: brak obcych smaków i zapachów.
* Konsystencja: Mleko powinno być jednorodne, bez widocznych cząstek. Tolerancja: brak zanieczyszczeń lub wytrąconych substancji stałych.
* Barwa: Barwa powinna być jednolita, biała, bez zmian koloru.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* Obce smaki i zapachy (np. zapach stęchlizny, kwaśny, pleśniowy).
* Zmiana barwy (np. żółknięcie, brunatnienie).
* Niejednolitość (np. obecność cząsteczek stałych, grudek).
* Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej 1,8%.
* Brak oznakowania lub uszkodzenia opakowania.
* Zabrudzenia zewnętrzne, ciała obce.

**Wymagania dotyczące opakowania:**

* Opakowanie jednostkowe (karton):
Mleko powinno być zapakowane w karton o odpowiedniej odporności na działanie mechaniczne i termiczne, z materiału zapewniającego ochronę przed światłem i zanieczyszczeniami. Opakowanie musi być hermetyczne, bez pęknięć, nieszczelności lub uszkodzeń.
* Opakowanie zbiorcze:
Kartony jednostkowe powinny być pakowane w odpowiednie opakowania zbiorcze (np. kartony zbiorcze), chroniące przed uszkodzeniem mechanicznym podczas transportu i przechowywania. Opakowanie zbiorcze powinno mieć odpowiednią odporność na wstrząsy i zmiany temperatury.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

* Nazwę produktu.
* Datę ważności (termin przydatności do spożycia).
* Zawartość tłuszczu (w przypadku mleka 2%).
* Wartość odżywcza
* Zawartość netto (objętość i waga).
* Informację o sposobie przechowywania i konieczności zachowania łańcucha chłodniczego, jeżeli jest wymagany.
* Skład produktu (np. mleko UHT 2%).
* Producenta i dane kontaktowe.
* Instrukcje dotyczące otwarcia i przechowywania po otwarciu opakowania.

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* **Transport:**
Mleko UHT powinno być transportowane w warunkach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury i ochrony przed uszkodzeniami mechanicznymi. W przypadku mleka UHT, wymagany jest transport w temperaturze pokojowej, z zachowaniem warunków chłodniczych w przypadku produktów, które wymagają schłodzenia po otwarciu.
* **Pojazdy transportowe:**
Pojazdy transportujące mleko UHT powinny być czyste, suche, wolne od zapachów i zanieczyszczeń, a także odpowiednio zabezpieczone przed wstrząsami i uszkodzeniami mechanicznymi.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy dotyczące mleka UHT:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dotyczące przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (w tym mleka i produktów nabiałowych).
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 w sprawie szczególnych wymagań zdrowotnych dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczące jakości produktów mlecznych w Polsce.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225): Określa wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności i napojów, w tym produktów mlecznych.

**16. Mleko UHT 2% tłuszczu w kartonie 1 litr**

**Nazwa produktu:**
Mleko UHT 2% w kartonie 1 litr

**Wielkość:**

* Waga: 1000 g
* Objętość: 1000 ml

**Charakterystyka produktu:**

* **Struktura i konsystencja:**
Podobna do wersji 0,5 litra. Mleko o jednorodnej, płynnej konsystencji, bez osadów.
* **Barwa:**
Biała, jednolita.
* **Smak i zapach:**
Delikatny smak mleka, świeży zapach. Właściwie zamknięte mleko nie ma obcych smaków.
* **Zawartość tłuszczu:**
2% ± 0,2%.

**Tolerancje:**

* **Waga/objętość:** Tolerancja wagowa i objętościowa dla opakowań jednostkowych wynosi ± 5%.
* **Smak i zapach:** Produkt powinien mieć jednolity smak i zapach bez obcych dodatków. Tolerancja na zmiany smaku lub zapachu: brak obcych smaków i zapachów.
* **Konsystencja:** Mleko powinno być jednorodne, bez widocznych cząstek. Tolerancja: brak zanieczyszczeń lub wytrąconych substancji stałych.
* **Barwa:** Barwa powinna być jednolita, biała, bez zmian koloru.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* Obce smaki i zapachy (np. zapach stęchlizny, kwaśny, pleśniowy).
* Zmiana barwy (np. żółknięcie, brunatnienie).
* Niejednolitość (np. obecność cząsteczek stałych, grudek).
* Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej 1,8%.
* Brak oznakowania lub uszkodzenia opakowania.
* Zabrudzenia zewnętrzne, ciała obce.

**Wymagania dotyczące opakowania:**

* **Opakowanie jednostkowe (karton):**
Mleko powinno być zapakowane w karton o odpowiedniej odporności na działanie mechaniczne i termiczne, z materiału zapewniającego ochronę przed światłem i zanieczyszczeniami. Opakowanie musi być hermetyczne, bez pęknięć, nieszczelności lub uszkodzeń.
* **Opakowanie zbiorcze:**
Kartony jednostkowe powinny być pakowane w odpowiednie opakowania zbiorcze (np. kartony zbiorcze), chroniące przed uszkodzeniem mechanicznym podczas transportu i przechowywania. Opakowanie zbiorcze powinno mieć odpowiednią odporność na wstrząsy i zmiany temperatury.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

* Nazwę produktu.
* Datę ważności (termin przydatności do spożycia).
* Zawartość tłuszczu (w przypadku mleka 2%).
* Zawartość netto (objętość i waga).
* Wartość odżywcza
* Informację o sposobie przechowywania i konieczności zachowania łańcucha chłodniczego, jeżeli jest wymagany.
* Skład produktu (np. mleko UHT 2%).
* Producenta i dane kontaktowe.
* Instrukcje dotyczące otwarcia i przechowywania po otwarciu opakowania.

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* **Transport:**
Mleko UHT powinno być transportowane w warunkach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury i ochrony przed uszkodzeniami mechanicznymi. W przypadku mleka UHT, wymagany jest transport w temperaturze pokojowej, z zachowaniem warunków chłodniczych w przypadku produktów, które wymagają schłodzenia po otwarciu.
* **Pojazdy transportowe:**
Pojazdy transportujące mleko UHT powinny być czyste, suche, wolne od zapachów i zanieczyszczeń, a także odpowiednio zabezpieczone przed wstrząsami i uszkodzeniami mechanicznymi.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy dotyczące mleka UHT:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dotyczące przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (w tym mleka i produktów nabiałowych).
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 w sprawie szczególnych wymagań zdrowotnych dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczące jakości produktów mlecznych w Polsce.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225): Określa wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności i napojów, w tym produktów mlecznych.

**17. Serek wiejski 150 g 3% tłuszczu**

**Nazwa produktu:**

Serek wiejski

**Wielkość produktu:**

* Masa netto: 150 g

**Charakterystyka produktu:**

* Struktura i konsystencja: ziarnista, zwarte grudki twarogu zanurzone w serwatce; konsystencja jednolita, wilgotna, grudki twarogu o regularnym kształcie
* Barwa: biała lub lekko kremowa
* Smak i zapach: delikatny, lekko kwaskowy, charakterystyczny dla produktów mlecznych, bez posmaków obcych
* Zawartość tłuszczu: 3% ± 0,5%

**Dopuszczalne standardowe tolerancje:**

* Masa netto: ± 3% (145,5 g – 154,5 g)
* Zawartość tłuszczu: 2,5–3,5%
* Smak, konsystencja: dopuszczalne niewielkie różnice wynikające z naturalnych właściwości mleka i procesu produkcji

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy (np. pleśniowy, gorzki, metaliczny, fermentacyjny)
* Zmiana barwy (np. żółta, zielonkawa, różowa)
* Niejednolitość konsystencji (np. nadmiernie twarde, suche grudki lub zbyt wodnista struktura)
* Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej 2,5%
* Brak oznakowania lub błędne oznakowanie
* Uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność ciał obcych

**Wymagania dotyczące opakowania:**

* Opakowanie jednostkowe: plastikowy kubek (PP) z hermetycznie zamkniętą folią aluminiową lub plastikowym wieczkiem
* Opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy zawierający 6–12 sztuk produktu; kartony powinny być oznaczone danymi producenta, numerem partii i datą przydatności

**Wymagania dotyczące oznakowania:**
Zgodnie z **Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** oznakowanie powinno zawierać:

* nazwę produktu
* masę netto
* składniki (mleko, sól, kultury bakterii mlekowych)
* informację o zawartości tłuszczu
* wartość odżywczą
* datę przydatności do spożycia
* warunki przechowywania
* dane producenta i numer partii
* ewentualne alergeny (mleko)

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* Transport w temperaturze **od +1°C do +8°C**
* Pojazdy wyposażone w chłodnie zgodne z obowiązującą normą
* Monitoring temperatury podczas transportu
* Każdy pojazd używany do transportu produktów mlecznych musi być wyposażony w odpowiedni system chłodzenia, który zapewnia utrzymanie stałej temperatury w trakcie transportu.
* **Wymagania dla pojazdów przewożących**: Pojazdy muszą być odpowiednio zabezpieczone przed dostępem niepożądanych zanieczyszczeń oraz mieć odpowiednią wentylację. Ważne jest, aby nie doszło do przerwania łańcucha chłodniczego, co mogłoby prowadzić do szybszego psucia się produktów.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Obowiązujące akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dotyczące przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (w tym mleka i produktów nabiałowych).
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 w sprawie szczególnych wymagań zdrowotnych dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczące jakości produktów mlecznych w Polsce.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225): Określa wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności i napojów, w tym produktów mlecznych.

**18. Serek topiony wielosmakowy**

**Nazwa produktu:**

Serek topiony

**Wielkość produktu**

* Masa netto: **22,5 g**
* Brak płynnej fazy oddzielonej – produkt jednolity

**Charakterystyka produktu**

**Struktura i konsystencja:**

* Produkt o jednolitej, kremowej strukturze
* Konsystencja gładka, mazista, łatwo rozsmarowująca się
* Bez grudek, niejednolitości, rozwarstwień

**Barwa:**

* Zależna od wariantu smakowego (np. biało-kremowa dla naturalnego, jasnożółta dla sera cheddar)
* Jednolita, bez przebarwień

**Smak i zapach:**

* Charakterystyczny dla sera topionego danego wariantu smakowego
* Bez posmaku i zapachu pleśni, fermentacji, jełczenia, obcych nut zapachowych

**Zawartość tłuszczu:**

* Średnio **30–50% tłuszczu w suchej masie** (zgodnie z wariantem smakowym)
* Dopuszczalna tolerancja: **±2%**

**Tolerancje wagowe i jakościowe:**

* Masa netto: ±5%
* Konsystencja: brak grudek, brak rozwarstwień
* Smak: dopuszczalne niewielkie odchylenia w zależności od wariantu, ale bez obcych nut

**Cechy dyskwalifikujące produkt**

**Wady sensoryczne i jakościowe:**

* Obce smaki i zapachy: pleśniowy, zjełczały, chemiczny, fermentacyjny
* Zmiana barwy: ciemne plamy, nienaturalne przebarwienia
* Niejednolita konsystencja: grudkowata, rozwarstwiona, za sucha lub zbyt wodnista
* Objawy pleśnienia: widoczne białe, zielone lub czarne naloty
* Objawy fermentacji lub psucia: nieprzyjemny zapach, nadmierne gazowanie, spienienie

**Wady fizyczne i opakowaniowe:**

* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej dopuszczalnej tolerancji
* Brak oznakowania zgodnego z przepisami
* Uszkodzenia mechaniczne opakowania: przedarcia, rozszczelnienie
* Zabrudzenia i ciała obce: widoczne zanieczyszczenia, pozostałości po produkcji

**Wymagania dotyczące opakowania**

**Opakowanie jednostkowe:**

* Aluminiowa folia laminowana (zapewniająca ochronę przed wilgocią i światłem)
* Trwałe zamknięcie, odporne na przebicia i rozszczelnienie
* Spełniające wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

**Opakowanie zbiorcze:**

* Karton zbiorczy mieszczący np. 100 szt. po 22,5 g
* Oznakowanie z numerem partii, datą produkcji i terminem przydatności

**Wymagania dotyczące oznakowania**

* Nazwę produktu
* Składniki
* Masa netto
* Wartości odżywcze
* Data minimalnej trwałości (np. „Najlepiej spożyć przed…”)
* Warunki przechowywania (np. 2–8°C)
* Dane producenta/dystrybutora
* Numer partii
* Ewentualne dodatkowe oznaczenia (np. „Bez konserwantów”)

**Transport i przechowywanie**

**Wymagania dotyczące transportu:**

* Pojazd chłodniczy spełniający obowiązujące normy
* Utrzymanie temperatury 2–8°C
* Pojazdy wyposażone w chłodnie zgodne z obowiązującą normą
* Monitoring temperatury podczas transportu
* Każdy pojazd używany do transportu produktów mlecznych musi być wyposażony w odpowiedni system chłodzenia, który zapewnia utrzymanie stałej temperatury w trakcie transportu.
* Wymagania dla pojazdów przewożących: Pojazdy muszą być odpowiednio zabezpieczone przed dostępem niepożądanych zanieczyszczeń oraz mieć odpowiednią wentylację. Ważne jest, aby nie doszło do przerwania łańcucha chłodniczego, co mogłoby prowadzić do szybszego psucia się produktów.

**Łańcuch chłodniczy:**

* Nieprzerwane chłodzenie od produkcji do dostawy
* Magazynowanie w chłodniach w temperaturze 2–8°C
* Krótkie czasy transportu, aby uniknąć wahań temperatur

**Wymagania dla pojazdu przewożącego:**

* Certyfikowany/ dopuszczony do przewozu produktów spożywczych samochód chłodnia
* Czystość i higiena przestrzeni ładunkowej
* System monitoringu temperatury

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Podstawy prawne i normy**

* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 – higiena środków spożywczych
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dotyczące przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (w tym mleka i produktów nabiałowych).
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 w sprawie szczególnych wymagań zdrowotnych dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego.
* PN-A-86361 – normy dla serów topionych
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczące jakości produktów mlecznych w Polsce.

**19.** **Jogurt naturalny 150 g Typu Bakoma 2,5% tłuszczu**

**Nazwa produktu:**

Jogurt naturalny

**Masa/Objętość:** 150 g (gramów) / ok. 150 ml (mililitrów)

**Charakterystyka produktu:**

* Struktura i konsystencja: jednolita, gładka, kremowa, lekko gęsta, bez widocznych grudek i serwatki.
* Barwa: biała, jednolita, bez przebarwień.
* Smak i zapach: naturalny, lekko kwaskowaty, bez obcych posmaków i zapachów.
* Zawartość tłuszczu: 2,5% (z dopuszczalną tolerancją ±0,2%).

**Dopuszczalne standardowe tolerancje:**

* Masa netto: tolerancja ±3% (zgodnie z wymaganiami dotyczącymi wagi opakowań jednostkowych).
* Objętość: dopuszczalna tolerancja ±5 ml.
* Zawartość tłuszczu: dopuszczalna tolerancja ±0,2%.
* Smak i konsystencja: muszą być jednolite, dopuszczalne są niewielkie naturalne różnice w intensywności smaku wynikające z sezonowości mleka.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy (np. pleśniowy, zjełczały, chemiczny).
* Zmiana barwy (np. żółtawy, szary lub różowawy odcień).
* Niejednolitość konsystencji (np. obecność grudek, wytrącanie się serwatki w nadmiarze).
* Objawy pleśnienia, fermentacji, psucia.
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej dopuszczalnej normy.
* Brak oznakowania lub nieczytelne oznakowanie.
* Uszkodzenia mechaniczne opakowania, np. pęknięcia, przedziurawienia, nieszczelność.
* Zabrudzenia, ciała obce w produkcie.

**Wymagania dotyczące opakowania jednostkowego:**

* Opakowanie plastikowe lub laminowane (kubek polistyrenowy lub polipropylenowy) z hermetycznie zamkniętym wieczkiem aluminiowym lub foliowym.
* Materiał opakowania musi być zgodny z przepisami dotyczącymi kontaktu z żywnością (Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004).
* Opakowanie musi zapewniać szczelność, chronić przed działaniem światła i wilgoci.

**Wymagania dotyczące opakowania zbiorczego:**

* Opakowania jednostkowe pakowane w kartony lub folie termozgrzewalne, zapewniające ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi.
* Opakowanie zbiorcze musi być dostosowane do transportu i przechowywania w chłodniach.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

* Nazwa produktu i zawartość tłuszczu.
* Masa netto w gramach i objętość w ml.
* Skład produktu: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych.
* Data minimalnej trwałości oraz warunki przechowywania (np. „Przechowywać w temperaturze 2-6°C”).
* Informacja o producencie (nazwa, adres, kontakt).
* Numer partii produkcyjnej.
* Informacja o alergenach (zawiera mleko).
* Oznaczenie zgodnie z normami UE dotyczącymi żywności (np. znak CE, numer identyfikacyjny zakładu).

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* Produkt musi być przewożony w temperaturze 2-6°C.
* Czas transportu powinien być minimalizowany, aby zapewnić odpowiednią jakość.
* Środki transportu muszą być wyposażone w system monitorowania temperatury.
* Przewożenie z produktami o intensywnym zapachu (np. ryby, chemikalia) jest zabronione.

**Wymagania dla pojazdu przewożącego jogurt:**

* Pojazd chłodniczy wyposażony w system rejestracji temperatury.
* Powierzchnie transportowe muszą być czyste i spełniać normy sanitarne.
* Zapewnienie zabezpieczenia przed mechanicznym uszkodzeniem opakowań.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy dotyczące produkcji, dystrybucji i przechowywania:**

* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych.
* Norma PN-A-86061:2002 dotycząca przetworów mlecznych – jogurty.
* Kodeks Żywnościowy FAO/WHO (Codex Alimentarius) – standardy dotyczące jogurtów i produktów mlecznych.

**20. Masło naturalne porcjowe 10 g**

**Nazwa produktu:**

Masło naturalne

**Wielkość:**

* Masa: 10 g
* Objętość: ok. 10,5 ml (przy gęstości masła ok. 0,95 g/ml)

**Charakterystyka produktu:**

**Struktura i konsystencja:**

* Zwarta, jednolita, plastyczna konsystencja
* Łatwa do rozsmarowania w temperaturze pokojowej (ok. 20°C)
* W niskiej temperaturze twarda, krucha

**Barwa:**

* Jednolita, jasnożółta do żółtej, w zależności od sezonu i paszy zwierząt

**Smak i zapach:**

* Czysty, charakterystyczny dla masła śmietankowego
* Delikatny, lekko słodkawy
* Brak obcych posmaków i zapachów

**Zawartość tłuszczu:**

* Minimum 82% (zgodnie z normami dla masła)
* Dopuszczalna tolerancja: ±1%

**Dopuszczalne tolerancje:**

* Masa netto: ±5% (zgodnie z przepisami dotyczącymi paczkowanych produktów spożywczych)
* Zawartość tłuszczu: ±1%
* Smak i konsystencja: mogą się różnić w zależności od sezonu, jednak nie mogą zawierać cech dyskwalifikujących

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy (np. zjełczały, fermentacyjny, pleśniowy)
* Zmiana barwy (np. szarawy, zielonkawy odcień)
* Niejednolita struktura (np. grudkowatość, wytrącenie fazy wodnej)
* Pleśnienie, fermentacja, oznaki psucia
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej 80%
* Brak oznakowania lub błędne oznakowanie
* Uszkodzenia mechaniczne opakowania
* Zabrudzenia, ciała obce

**Wymagania dotyczące opakowania jednostkowego:**

* Materiał: folia aluminiowa laminowana papierem/parafina lub plastikowe kubeczki z wieczkiem foliowym
* Hermetycznie zamknięte, zapewniające ochronę przed wilgocią i zanieczyszczeniami
* Spełniające wymagania norm dotyczących kontaktu z żywnością

**Wymagania dotyczące opakowania zbiorczego:**

* Kartony zbiorcze zawierające określoną liczbę porcji (np. 100 lub 200 szt.)
* Opakowanie zbiorcze musi być wytrzymałe, zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi
* Oznakowane zgodnie z przepisami (m.in. nazwa producenta, termin przydatności, numer partii)

**Wymagania dotyczące oznakowania:**
Zgodnie z obowiązującymi przepisami dla produktów mlecznych oznakowanie powinno zawierać:

* Nazwę produktu
* Masę netto (10 g)
* Skład: śmietanka pasteryzowana
* Zawartość tłuszczu min. 82%
* Wartość odżywcza 100 g produktu
* Warunki przechowywania (np. temp. 2–8°C)
* Termin przydatności do spożycia
* Numer partii produkcyjnej
* Nazwę i adres producenta

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* Transport w temperaturze 2–8°C
* Pojazdy chłodnicze spełniające wymagane normy
* Zachowanie ciągłości chłodzenia w całym łańcuchu dostaw
* Monitorowanie temperatury transportu i przechowywania

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Obowiązujące akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 – dotyczące znakowania żywności
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 – określające wymagania higieniczne dla żywności pochodzenia zwierzęcego
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Norma PN-A-86061:2002 – Masło i mieszanki tłuszczowe – wymagania i badania

**21. Jogurt owocowy bez dodatku cukru**

**Nazwa produktu:**

Jogurt owocowy

**Wielkość i masa**

* Masa netto: 150 g
* Objętość: ok. 140-150 ml (zależnie od gęstości produktu)

**Charakterystyka produktu**

* Struktura i konsystencja: jednolita, kremowa, możliwe drobne cząstki owoców. Brak grudek, nadmiernej wodnistości, rozwarstwienia.
* Barwa: zależna od rodzaju owoców użytych w produkcie (np. biało-różowawa dla jogurtu truskawkowego, biało-fioletowa dla jogurtu jagodowego), jednolita, bez obcych przebarwień.
* Smak i zapach: charakterystyczny dla jogurtu naturalnego i owoców użytych do produkcji, bez obcych zapachów (np. pleśniowych, fermentacyjnych, chemicznych).
* Zawartość tłuszczu: 2-3,5% (w zależności od producenta)

**Dopuszczalne standardowe tolerancje**

* Masa netto: ± 5%
* Zawartość tłuszczu: ± 0,5%
* Smak, konsystencja: nieznaczne wahania w intensywności smaku, jednak zgodne z deklaracją producenta

**Cechy dyskwalifikujące produkt**

* Obce smaki i zapachy
* Zmiana barwy (np. szarzenie, przebarwienia pleśniowe)
* Niejednolita konsystencja, rozwarstwienie, nadmierna wodnistość
* Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej dopuszczalnych norm
* Brak oznakowania lub nieczytelne oznakowanie
* Uszkodzenia mechaniczne opakowania
* Zabrudzenia lub obecność ciał obcych

**Wymagania dotyczące opakowania jednostkowego**

* Pojemnik z tworzywa sztucznego (PP lub PET) dopuszczonego do kontaktu z żywnością
* Pokrywka aluminiowa lub foliowa z zabezpieczeniem termicznym
* Hermetyczne zamknięcie, zapobiegające dostępowi powietrza i zanieczyszczeń

**Wymagania dotyczące opakowania zbiorczego**

* Opakowanie zbiorcze: kartonowe lub foliowe (np. multipaki)
* Powinno chronić produkt przed uszkodzeniami mechanicznymi i wpływem światła
* Oznaczone numerem partii i datą przydatności

**Wymagania dotyczące oznakowania**

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dotyczącym przekazywania informacji na temat żywności, oznakowanie powinno zawierać:

* Nazwę produktu
* Skład (w tym informację o alergenach)
* Informację o wartości odżywczej
* Masę netto
* Datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia
* Warunki przechowywania
* Nazwę i adres producenta
* Numer partii

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego**

* Transport w temperaturze 2-6°C
* Pojazdy muszą być wyposażone w rejestratory temperatury

**Wymagania dla pojazdu transportowego**

* Pojazdy chłodnicze lub izotermiczne, spełniające
* Ciągłe monitorowanie temperatury
* Regularna dezynfekcja i kontrola stanu technicznego

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 – oznakowanie żywności
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Norma PN-A-86061:2002 dotycząca przetworów mlecznych – jogurty.

**22. Masło roślinne - kubek 0,50 kg (500 g)**

**Nazwa produktu:**

Masło roślinne

**Wielkość i waga:**

* Masa netto: 500 g (0,50 kg)

**Charakterystyka produktu:**

* Struktura i konsystencja: jednolita, kremowa, łatwa do rozsmarowania, bez grudek czy wytrąconych faz. Produkt powinien być zwarty w temperaturze chłodniczej, ale miękki w temperaturze pokojowej.
* Barwa: jasnożółta do żółtej, jednorodna, bez przebarwień i smug.
* Smak i zapach: delikatny, lekko maślany z nutą roślinną, bez obcych posmaków, goryczki, zjełczałości czy zapachu utlenienia.
* Zawartość tłuszczu: 35-80% w zależności od wariantu, tolerancja wynosi ±2%.

**Tolerancje standardowe:**

* Masa netto: dopuszczalna odchyłka ±3%.
* Smak i konsystencja: powinny odpowiadać deklarowanemu standardowi producenta, dopuszczalne są minimalne różnice wynikające z procesu produkcji, ale nie mogą prowadzić do pogorszenia jakości.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy (np. pleśniowy, chemiczny, jełczały, fermentacyjny).
* Zmiana barwy (np. szara, zielonkawa, z plamami pleśni).
* Niejednolita konsystencja (np. rozwarstwienie, grudki, nadmierna wodnistość).
* Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej deklarowanego poziomu z uwzględnieniem tolerancji.
* Brak oznakowania lub uszkodzenia mechaniczne opakowania.
* Zabrudzenia, ciała obce w produkcie.

**Wymagania dotyczące opakowania jednostkowego:**

* Opakowanie: kubek plastikowy lub aluminiowy z hermetycznym zamknięciem.
* Powinno być szczelne, chroniące przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami.
* Tworzywo dopuszczone do kontaktu z żywnością zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004.

**Wymagania dotyczące opakowania zbiorczego:**

* Karton zbiorczy zawierający np. 6, 12 lub 24 sztuki kubków.
* Musi zapewniać stabilność podczas transportu i magazynowania.
* Powinno być oznakowane zgodnie z wymaganiami transportowymi.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

* Nazwę produktu.
* Składniki (z wyszczególnieniem alergenów, np. lecytyna sojowa).
* Informacje o wartości odżywczej.
* Datę minimalnej trwałości.
* Warunki przechowywania.
* Nazwę i adres producenta.
* Kraj pochodzenia (jeśli wymagane).
* Numer partii produkcyjnej.

**Wymagania dotyczące transportu i zachowania łańcucha chłodniczego:**

* Transport w temperaturze od 2°C do 8°C.
* Pojazdy chłodnicze muszą spełniać wymagane normy
* Nieprzerwane monitorowanie temperatury w trakcie transportu i przechowywania.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy dotyczące produkcji, dystrybucji, przechowywania i oznaczenia:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 – oznakowanie żywności
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Norma PN-A-86908 dotycząca tłuszczów roślinnych do smarowania.

**23. Deser - kaszka mleczno-ryżowa**

**Nazwa produktu:**

Kaszka mleczno-ryżowa

**Wielkość opakowania:**

* Masa: 130 g

**Charakterystyka produktu:**

* Struktura i konsystencja: kremowa, jednolita, gładka, lekko zagęszczona, bez grudek i nadmiernych rozwodnień.
* Barwa: biała do lekko kremowej, jednolita.
* Smak i zapach: charakterystyczny dla mleczno-ryżowego deseru, delikatnie słodki, bez posmaku goryczy, fermentacji czy obcych aromatów.
* Zawartość tłuszczu: 2,5-4,0% w zależności od składu mleka.

**Dopuszczalne tolerancje:**

* Masa netto: ±3%
* Zawartość tłuszczu: ±0,5%
* Konsystencja: lekka różnica w gęstości możliwa, ale bez wyraźnego rozwarstwienia czy obecności nadmiernych grudek.
* Smak: niewielkie różnice w intensywności słodyczy dopuszczalne.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy (np. gorycz, metaliczność, zapach pleśni, chemikalia).
* Zmiana barwy (np. ciemnienie, plamy, nienaturalna szarość).
* Niejednolitość (nadmierne rozwarstwienie, zbite grudki, wodnistość).
* Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia (np. gazowanie opakowania, śluzowatość, zmętnienie płynnej części).
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej 2%.
* Brak oznakowania lub uszkodzenia mechaniczne opakowania.
* Zabrudzenia, ciała obce (np. plastik, metal, włókna).

**Opakowanie jednostkowe:**

* Materiał: plastikowy kubek z hermetycznym wieczkiem aluminiowym.
* Hermetyczne zamknięcie zapewniające szczelność.
* Odporność na uszkodzenia mechaniczne i przenikanie zapachów.
* Opakowanie zgodne z wymaganiami bezpieczeństwa żywności (np. Rozporządzenie (WE) 1935/2004).

**Opakowanie zbiorcze:**

* Kartonowe opakowania zbiorcze mieszczące 6-12 sztuk.
* Odpowiednia ochrona przed uszkodzeniami mechanicznymi.
* Możliwość składowania w chłodni i transportu paletowego.

**Oznakowanie zgodne z przepisami:**

* Nazwa produktu.
* Masa netto.
* Składniki (z podkreśleniem alergenów).
* Wartości odżywcze.
* Data przydatności do spożycia.
* Warunki przechowywania.
* Informacja o producencie.
* Numer partii.

**Transport i łańcuch chłodniczy:**

* Temperatura transportu: 2-8°C
* Pojazd przewożący: wyposażony w agregat chłodniczy z rejestratorem temperatury.
* Standardy przewozu: zgodność z HACCP.
* Ciągłość chłodnicza: brak przerw w kontrolowanej temperaturze od produkcji do sprzedaży.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 – oznakowanie żywności
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Kodeks Żywnościowy FAO/WHO (Codex Alimentarius) – standardy dla produktów mlecznych.

**24. Deser bezmleczny typu mus jabłkowy**

**Nazwa produktu:**

**Mus jabłkowy**

**Wielkość produktu**

* **Masa netto**: 2x100 g = **200 g**

**Charakterystyka produktu**

**Struktura i konsystencja**

* Mus jednolity, gładki, bez grudek, pozbawiony włókien i twardych cząstek.
* Brak nadmiernego rozwarstwienia – dopuszczalne jedynie minimalne oddzielenie soku na powierzchni.
* Odpowiednia gęstość, umożliwiająca łatwe spożycie łyżeczką.

**Barwa**

* Naturalna, jasnożółta do złocistej, jednolita.
* Brak przebarwień, ciemnych plam czy oznak utlenienia.

**Smak i zapach**

* Charakterystyczny dla musu jabłkowego, lekko słodki, owocowy, bez obcych posmaków.
* Brak oznak fermentacji, pleśni, jełczenia, czy obecności obcych aromatów (np. chemicznych, stęchłych).

**Zawartość tłuszczu**

* Produkt bezmleczny – <0,5 g tłuszczu na 100 g produktu (może wystąpić naturalna zawartość tłuszczu z jabłek).

**Dopuszczalne tolerancje jakościowe**

* Masa netto: ± 3%
* Objętość: ± 3%
* Zawartość tłuszczu: ± 0,1 g na 100 g
* Konsystencja: minimalne naturalne rozwarstwienie dopuszczalne, ale nie może wpływać na jakość spożywczą.
* Smak i zapach: brak dopuszczalnych odchyleń od profilu charakterystycznego dla musu jabłkowego.

**Cechy dyskwalifikujące produkt**

* Obce smaki i zapachy (chemiczne, fermentacyjne, stęchłe, spleśniałe, jełczejące).
* Zmiana barwy – ciemnienie, pojawienie się szarozielonych, brunatnych plam.
* Niejednolitość konsystencji – zbyt wodnista, rozwarstwiona, obecność twardych kawałków.
* Objawy psucia – fermentacja (pienienie), pleśń, nadmierne napowietrzenie.
* Zaniżona zawartość tłuszczu – poniżej deklarowanej wartości minimalnej.
* Brak oznakowania – brak etykiety lub nieczytelne oznaczenia.
* Uszkodzenia mechaniczne opakowania – pęknięcia, nieszczelności.
* Zabrudzenia i ciała obce – obecność resztek produkcyjnych, kurzu, folii.

**Opakowanie jednostkowe**

* **Materiał**: Kubek plastikowy (PP) lub szklany z hermetycznym zamknięciem aluminiowym.
* **Pojemność**: 100 g ± 3%
* **Cechy**:
* Bariera ochronna przed promieniowaniem UV.
* Odporność na temperatury w zakresie 0–10°C.
* Nieprzepuszczalność dla gazów i wilgoci.
* Łatwe otwieranie, zabezpieczenie przed przeciekaniem.

**Opakowanie zbiorcze**

* Materiał: Kartonowe pudełko zbiorcze z wewnętrznym separatorem stabilizującym kubki.
* Zawartość: 6 do 12 opakowań jednostkowych.
* Wytrzymałość: Odporność na zgniatanie, wilgoć.
* Etykieta zbiorcza: Kod kreskowy, numer partii, data produkcji, masa netto.

**Wymagania dotyczące oznakowania**

* Nazwa produktu: „Deser bezmleczny typu mus jabłkowy”
* Masa netto
* Składniki
* Informacja o alergenach (brak alergenów, ale może zawierać śladowe ilości np. glutenu)
* Wartość odżywcza na 100 g
* Data minimalnej trwałości („Najlepiej spożyć przed”)
* Warunki przechowywania: 0–10°C
* Nazwa i adres producenta

**Wymagania dotyczące transportu i przechowywania**

**Łańcuch chłodniczy**

* Produkt musi być transportowany w temperaturze 0–10°C.
* Maksymalny czas przechowywania poza chłodnią: maks. 2 godziny.
* Monitorowanie temperatury za pomocą rejestratorów temperatury.

**Wymagania dla pojazdu przewożącego**

* Pojazdy izotermiczne, chłodnie lub mroźnie.
* Utrzymanie temperatury w przedziale 0–10°C przez cały transport.
* Brak styczności z innymi produktami spożywczymi mogącymi emitować zapachy (np. ryby, mięso).
* Regularna dezynfekcja i czyszczenie przestrzeni ładunkowej.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Obowiązujące akty prawne i normy**

**Prawo unijne**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 – oznakowanie żywności
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Polska Norma PN-A-86061:2000 – dotycząca przetworów owocowych.
* HACCP – obowiązkowe systemy kontroli jakości w produkcji i dystrybucji.

**25.Kefir 2% tłuszczu, kubek 200 g**

**Nazwa produktu:**

Kefir

**Wielkość opakowania:**

* Masa netto: 200 g

**Charakterystyka produktu:**

* Struktura i konsystencja: Jednolita, gładka, lekko płynna, z możliwym niewielkim rozwarstwieniem, które jest naturalnym efektem fermentacji. Może zawierać drobne pęcherzyki gazu świadczące o prawidłowym procesie fermentacji.
* Barwa: Biała do lekko kremowej, jednolita.
* Smak i zapach: Charakterystyczny dla kefiru, lekko kwaśny, z delikatnym aromatem fermentacyjnym. Nie powinien mieć obcych posmaków ani zapachów.
* Zawartość tłuszczu: 2% ± 0,2% (zgodnie z dopuszczalnymi normami tolerancji)

**Dopuszczalne tolerancje:**

* Masa netto/objętość: ± 3% od wartości deklarowanej
* Zawartość tłuszczu: ± 0,2% w stosunku do deklarowanej
* Smak i konsystencja: Dopuszczalne są naturalne różnice wynikające z fermentacji, ale produkt powinien pozostawać w granicach norm sensorycznych dla kefiru

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy, np. chemiczne, pleśniowe, jełczejące
* Zmiana barwy na żółtawą, zielonkawą lub ciemniejszą
* Niejednolita konsystencja z widocznymi skrzepami lub niepożądanym rozwarstwieniem
* Objawy pleśnienia lub psucia
* Nadmierna fermentacja skutkująca intensywnym gazowaniem
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej tolerancji normatywnej
* Brak oznakowania lub błędne oznakowanie
* Uszkodzenia mechaniczne opakowania (np. pęknięcia, nieszczelności)
* Zabrudzenia, ciała obce wewnątrz produktu

**Wymagania dotyczące opakowania:**

* **Opakowanie jednostkowe:** Kubek plastikowy (PP lub PET) o pojemności 200 ml, z hermetycznie zamkniętą folią aluminiową lub plastikowym wieczkiem. Opakowanie powinno zapewniać ochronę przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mechanicznymi oraz być odporne na działanie kwasów mlekowych.
* **Opakowanie zbiorcze:** Kartonowe lub foliowe multipaki zawierające np. 6 lub 12 szt. kubków. Muszą zapewniać stabilność podczas transportu i przechowywania.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

* Nazwa produktu i zawartość tłuszczu
* Masa netto lub objętość netto
* Składniki (mleko, kultury bakterii mlecznych, ewentualne dodatki)
* Wartości odżywcze na 100 g/ml
* Data minimalnej trwałości („należy spożyć do” lub „najlepiej spożyć przed”)
* Warunki przechowywania (zwykle 2–6°C)
* Nazwa i adres producenta
* Numer partii produkcyjnej
* Oznaczenie „Produkt mleczny” lub „Kefir” zgodnie z prawem

**Transport i łańcuch chłodniczy:**

* Kefir powinien być przewożony w temperaturze 2–6°C.
* Pojazdy muszą być wyposażone w system kontroli temperatury oraz spełniać normy sanitarne dla transportu żywności.
* Należy unikać długotrwałego przechowywania poza wymaganym zakresem temperatur.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Podstawy prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 – oznakowanie żywności
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Polska Norma PN-A-86061:2017 – kefiry i inne napoje mleczne fermentowane
* Kodeks Żywnościowy FAO/WHO (Codex Alimentarius) – standardy dla produktów mlecznych.

**26. Śmietana 18% tłuszczu- 400 ml kwaśna**

**Nazwa produktu:**

Śmietana 18%

**Wielkość:**

* Objętość: 400 ml

**Charakterystyka produktu:**

* Struktura i konsystencja:
Śmietana 18% tłuszczu kwaśna ma jednorodną konsystencję, kremową, gęstą, ale dość płynna w porównaniu do innych śmietan o wyższej zawartości tłuszczu. Powinna być gładka, bez grudek czy zgrubień.
* Barwa:
Barwa śmietany powinna być biała lub lekko kremowa. Zmiana barwy (np. na szarożółtą) może wskazywać na proces psucia lub nieprawidłowe przechowywanie.
* Smak:
Typowy, lekko kwaśny, charakterystyczny dla śmietany kwaśnej o zawartości tłuszczu 18%. Smak nie powinien być zbyt intensywny ani zbyt mdły. Smak jełczenia lub innych obcych smaków świadczy o niewłaściwym przechowywaniu.
* Zapach:
Typowy dla śmietany kwaśnej, lekko fermentowany. Zapach nie powinien być nieprzyjemny, np. nie powinno czuć się zapachu pleśni, fermentacji, ani jełczenia.
* Zawartość tłuszczu:
18% tłuszczu. Tolerancja dla zawartości tłuszczu w produkcie może wynosić ±0,5% (tzn. może wynosić 17,5% do 18,5%).

**Dopuszczalne standardowe tolerancje:**

* Zawartość tłuszczu: ±0,5% od deklarowanej wartości.
* Konsystencja: Produkt powinien być gładki, bez grudek czy osadów.
* Smak: Lekka kwaskowatość, brak obcych posmaków.
* Zapach: Bez zapachu pleśni, fermentacji, jełczenia.
* Barwa: Biała lub kremowa, bez zmiany w kierunku żółtawego lub brunatnego.
* Zawartość wody: Powinna wynosić 80-82%.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy: Smak i zapach pleśni, fermentacji, jełczenia, stęchlizny.
* Zmiana barwy: Na żółtą, brązową lub szarawą, co może świadczyć o psuciu się produktu.
* Niejednolitość: Obecność grudek, warstw, czy rozdzielenie się tłuszczu od wody.
* Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia: Wszelkie zmiany związane z aktywnością mikroorganizmów.
* Zaniżona zawartość tłuszczu: W przypadku wykrycia zawartości tłuszczu poniżej deklarowanego poziomu, produkt uznaje się za wadliwy.
* Brak oznakowania: Produkt bez etykiety lub z uszkodzonym oznakowaniem.
* Uszkodzenia mechaniczne: Pęknięcia, zgniecenia opakowania, co może wpłynąć na jakość produktu.
* Zabrudzenia, ciała obce: Obecność zanieczyszczeń fizycznych.

**Wymagania i rodzaj opakowania jednostkowego:**

* Opakowanie:
Opakowanie powinno być szczelne, chroniące produkt przed wpływem światła i powietrza, zapewniające długotrwałą świeżość. Może to być butelka PET, opakowanie foliowe lub kubek plastikowy. Opakowanie musi być odporne na uszkodzenia mechaniczne i zawierać etykietę z pełnym oznakowaniem.
* Materiał opakowania: PET, tworzywa sztuczne, folia.
* Ochrona przed światłem i zanieczyszczeniami: Produkt wrażliwy na światło i wysoką temperaturę, więc opakowanie musi chronić przed tymi czynnikami.

**Wymagania i rodzaj opakowania zbiorczego:**

* Opakowanie zbiorcze powinno być wytrzymałe i zapewniać odpowiednią ochronę przed mechanicznymi uszkodzeniami opakowań jednostkowych. Powinno zawierać informacje o produkcie, jego wadze, numerze partii, dacie ważności, a także innych istotnych informacjach wymaganych przez prawo.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

**Oznakowanie zgodne z przepisami prawa**:

* nazwę produktu,
* skład (zawartość tłuszczu, składniki dodatkowe),
* wartość odżywcza
* datę minimalnej trwałości,
* nazwę producenta i dane kontaktowe,
* numer partii,
* warunki przechowywania (np. "przechowywać w chłodnym miejscu" lub "przechowywać w temperaturze poniżej 6°C"),

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* Transport:
Śmietana powinna być transportowana w odpowiednich warunkach, zapewniających utrzymanie łańcucha chłodniczego (temperatura transportu między 0°C a 6°C).
* Pojazd przewożący:
Pojazd przeznaczony do transportu produktów mlecznych powinien być wyposażony w systemy chłodzenia utrzymujące temperaturę w odpowiednich granicach. Pojazd musi być czysty, sanitarnie sprawny, bez zanieczyszczeń.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 – oznakowanie żywności
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie jakości mleka surowego i produktów mlecznych.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.

**27. Maślanka naturalna 330ml**

**Nazwa produktu:**

* Maślanka naturalna

**Wielkość:**

* Objętość: 330 ml

**Charakterystyka produktu:**

* **Struktura i konsystencja**: Maślanka naturalna ma konsystencję płynnego napoju o średniej lepkości. Może być lekko gęsta lub bardziej płynna, w zależności od procesu produkcji, ale powinna być w pełni jednorodna.
* **Barwa**: Barwa maślanki naturalnej jest biała lub lekko mleczna. Może również posiadać delikatny odcień kremowy.
* **Smak**: Maślanka naturalna ma delikatny, lekko kwaskowaty smak, charakterystyczny dla produktów fermentowanych. Powinna być świeża, z wyczuwalną nutą mleczną.
* **Zapach**: Maślanka powinna mieć zapach świeży, mleczny z lekką nutą kwaskowatości. Nie powinna zawierać zapachów obcych, takich jak zapach pleśni, fermentacji czy zjełczenia.

**Zawartość tłuszczu i wody:**

* **Zawartość tłuszczu**: Zawartość tłuszczu w maślance naturalnej nie powinna przekraczać 2-3%. Maślanka jest produktem ubogo tłuszczowym w porównaniu do mleka pełnotłustego.

**Dopuszczalne standardowe tolerancje:**

* Waga/Objętość: W przypadku pojemności 330 ml tolerancja wynosi około ±2-3% objętości.
* Zawartość tłuszczu: Tolerancja w zakresie 1,5-3% zawartości tłuszczu, w zależności od normy producenta.
* Smak i konsystencja: Maślanka nie powinna mieć smaków obcych ani zmienionej konsystencji, np. zbyt rzadkiej lub grudkowatej.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki, zapachy: Każdy zapach lub smak, który odbiega od charakterystycznego dla maślanki (np. zapach pleśni, fermentacji, jełczenia) jest uznawany za dyskwalifikujący.
* Zmiana barwy: Maślanka nie powinna zmieniać swojej barwy. Wszelkie przebarwienia, np. żółtawe, mogą świadczyć o psuciu produktu.
* Niejednolitość: Produkt powinien być jednorodny, bez widocznych oddzielających się cząsteczek. Niejednolitość może świadczyć o niewłaściwym procesie produkcji.
* Pleśnienie, fermentacja, jełczenie: Obecność pleśni lub zapach zepsutego produktu jest absolutnie dyskwalifikująca.
* Zaniżona zawartość tłuszczu: Produkt z zawartością tłuszczu poniżej wymaganego minimum (np. poniżej 1,5%) nie spełnia norm jakościowych.
* Brak oznakowania, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, ciała obce: Jakiekolwiek uszkodzenia opakowania, obecność ciał obcych, zabrudzenie lub brak etykiety dyskwalifikują produkt.

**Wymagania dotyczące opakowania:**

**Opakowanie jednostkowe**:

* Opakowanie powinno być szczelne, zapewniające ochronę przed zanieczyszczeniem i wpływem warunków zewnętrznych, takich jak światło i wilgoć.
* Maślanka powinna być pakowana w butelki, kubki lub inne odpowiednie pojemniki, które zapobiegają jej zanieczyszczeniu oraz utrzymują świeżość.
* Pojemność opakowania jednostkowego (np. 330 ml) powinna być zgodna z deklarowaną na etykiecie.
* Opakowanie jednostkowe musi być bezpieczne dla zdrowia konsumenta (materiał, z którego jest wykonane, nie powinien wchodzić w reakcje z produktem).

**Opakowanie zbiorcze**:

* Opakowania zbiorcze powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi i utrzymać optymalną temperaturę w trakcie transportu.
* Muszą być odpowiednio oznaczone (zawartość, data ważności, producent).

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

Oznakowanie maślanki naturalnej musi być zgodne z przepisami prawa dla produktów mlecznych i nabiałowych. Obejmuje to:

* Nazwa produktu: Maślanka naturalna
* Zawartość tłuszczu: Określenie zawartości tłuszczu w produkcie.
* Data przydatności do spożycia: Określenie daty „najlepiej spożyć przed”.
* Producent: Nazwa i adres producenta lub dystrybutora.
* Numer partii: Numer partii produkcji.
* Warunki przechowywania: Należy podać wymagania dotyczące przechowywania, np. w chłodnym miejscu, w lodówce.
* Wartość odżywcza
* Skład: Informacje o składnikach, ewentualnych dodatkach.
* Informacje o wartości odżywczej: Zawartość tłuszczu, białka, węglowodanów, soli, etc.

**Transport i łańcuch chłodniczy:**

* Transport: Produkty mleczne, w tym maślanka, muszą być transportowane w warunkach chłodniczych (temperatura w transporcie nie powinna przekraczać 8°C).
* Pojazd transportowy: Pojazdy transportujące produkty mleczne muszą być odpowiednio przystosowane, wyposażone w systemy chłodzenia zapewniające stałą temperaturę.
* Przechowywanie: Produkt należy przechowywać w chłodni, w temperaturze 2-6°C, aby zapobiec jego psuciu się.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 – oznakowanie żywności
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie jakości mleka surowego i produktów mlecznych.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.

**28. Serek naturalny 150g - 5% tłuszczu**

**Nazwa produktu:**

Serek naturalny

**Wielkość (masa/objętość):**

* Masa: 150 g

**Charakterystyka produktu:**

* Struktura i konsystencja: Serek naturalny o gładkiej, jednorodnej konsystencji. Może występować w postaci gęstej, lekko kremowej pasty, z lekką możliwością odciekającego serwatki, zwłaszcza w produktach o niższej zawartości tłuszczu. Konsystencja powinna być jednolita, bez widocznych grudek.
* Barwa: Barwa biała lub lekko kremowa, bez zabarwień, nie dopuszcza się żadnych odcieni żółtych, zielonych czy innych nietypowych kolorów.
* Smak: Smak serka powinien być łagodny, lekko kwaskowaty, charakterystyczny dla produktów mlecznych. Nie dopuszcza się smaków obcych, takich jak gorzki, kwaśny w nadmiarze, czy też smak fermentacji.
* Zapach: Zapach świeży, mleczny. Nie powinno być żadnych obcych zapachów, takich jak zapach pleśni, stęchlizny, ani zapachu przypalenizny czy jełczenia.
* Zawartość tłuszczu: Zawartość tłuszczu w produkcie wynosi 5% (+/- 0,5% w ramach tolerancji). Zawartość tłuszczu może wynosić od 4,5% do 5,5%, ale powinno to być wyraźnie zgodne z deklaracją producenta.

**Dopuszczalne standardowe tolerancje:**

* Waga/objętość: Waga produktu nie powinna odbiegać o więcej niż 2% od wartości deklarowanej na opakowaniu. Produkty o masie 150g mogą mieć tolerancję od 147g do 153g.
* Zawartość tłuszczu: Zawartość tłuszczu w serku powinna mieścić się w granicach od 4,5% do 5,5% w zależności od producenta i normy.
* Smak: Smak powinien być łagodny i świeży, z minimalną kwasowością, bez obcych smaków. Doprowadzenie do nadmiernej kwasowości lub gorzkości jest nieakceptowane.
* Konsystencja: Produkt powinien być gładki, bez grudek. Niewielka ilość serwatki jest dopuszczalna, jednak nie powinna być nadmierna. W przypadku nadmiernego oddzielania serwatki, produkt może zostać uznany za wadliwy.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy: Jakiekolwiek obce smaki, w tym gorzki, kwaśny (poza naturalną kwasowością), zapach pleśni, stęchlizny lub fermentacji, są oznaką nieprawidłowości w procesie produkcji lub przechowywania.
* Zmiana barwy: Zmiana koloru na żółty, zielony, brązowy lub jakiekolwiek inne nietypowe zabarwienie może sugerować zepsucie lub kontakt z mikroorganizmami, co skutkuje dyskwalifikacją produktu.
* Niejednolitość: Jakiekolwiek widoczne nierówności w konsystencji, obecność grudek lub innych ciał obcych w produkcie może prowadzić do uznania go za wadliwy.
* Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia: Obecność pleśni, nieprzyjemnego zapachu, zmiany barwy oraz oznaki jełczenia (np. zbyt intensywny zapach) wskazują na nieprawidłowości i psucie się produktu.
* Zaniżona zawartość tłuszczu: Zawartość tłuszczu poniżej 4,5% stanowi naruszenie wymagań jakościowych i deklaracji producenta.
* Brak oznakowania, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, ciała obce: Produkt bez odpowiedniego oznakowania, uszkodzony mechanicznie, zabrudzony, z obecnością ciał obcych (np. kawałków plastiku, szkła) jest niezgodny z normami i nieakceptowalny.

**Wymagania dotyczące opakowania:**

* Opakowanie jednostkowe: Opakowanie jednostkowe musi być szczelne, zapewniające ochronę przed wilgocią i zanieczyszczeniami. Powinno być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, np. plastikowych pojemników lub foliowych opakowań. W przypadku serków kremowych, pojemnik powinien być hermetycznie zamknięty, aby uniknąć dostępu powietrza.
* Opakowanie zbiorcze: Opakowanie zbiorcze powinno być odpowiednio oznakowane, a także zapewniać odpowiednią wentylację, by produkt zachował świeżość. Zbiorcze opakowania mogą mieć postać kartonów lub skrzynek z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, odpornego na uszkodzenia mechaniczne.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

Zgodnie z przepisami prawa dotyczącymi produktów mlecznych i nabiałowych, oznakowanie produktu powinno zawierać:

* Nazwę produktu
* Informację o składnikach
* Zawartość tłuszczu (w procentach)
* Data minimalnej trwałości (termin przydatności do spożycia)
* Informację o przechowywaniu (np. "przechowywać w lodówce")
* Wartości odżywcze
* Informacje o alergenach (np. mleko, laktoza)
* Nazwę i adres producenta
* Numer partii produkcyjnej

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* Transport: Produkty mleczne, w tym serki, muszą być transportowane w temperaturze nieprzekraczającej 6°C. Przewóz powinien odbywać się pojazdami wyposażonymi w systemy chłodnicze, aby zapewnić utrzymanie odpowiednich warunków temperaturowych.
* Wymagania dla pojazdu przewożącego: Pojazdy muszą być czyste, sprawne, wyposażone w odpowiednie urządzenia chłodnicze do utrzymania temperatury w przedziale 0°C do 6°C. Pojazd musi być odpowiednio oznakowany i przeznaczony do transportu produktów spożywczych.

**Standardowy termin przydatności do spożycia:**

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 – oznakowanie żywności
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 lipca 2007 r. w sprawie szczególnych wymagań zdrowotnych dotyczących produktów mlecznych.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.

**29. Hummus naturalny 115g**

**Nazwa produktu:**

Hummus naturalny

**Wielkość (masa w gramach, płyny w mililitrach):**

* Masa netto: 115g
* Hummus jest produktem stałym, dlatego nie ma potrzeby podawania objętości w mililitrach. Masa 115g jest odpowiednia do standardowego opakowania jednostkowego.

**Charakterystyka produktu:**

jest produktem spożywczym, który należy do grupy produktów roślinnych, a dokładniej do kategorii past roślinnych. Oto szczegółowy opis produktu oraz wymagania prawne dotyczące tego typu żywności.

**Struktura i konsystencja:**

* Hummus naturalny charakteryzuje się gładką, kremową konsystencją. Jest dość jednorodny, z drobnymi cząstkami, które mogą wynikać z obecności ciecierzycy, tahini (pasta sezamowa) oraz przypraw.
* Produkt jest miękki i łatwy do rozsmarowania na chlebie lub w wykorzystaniu jako dip. Konsystencja może być nieco bardziej płynna lub gęstsza w zależności od producenta, ale standardowo nie powinna być ani za twarda, ani zbyt rzadka.

**Barwa:**

* Hummus naturalny ma jasno-beżowy kolor, może się różnić w zależności od składników, ale nie powinien zmieniać koloru w wyniku psucia się. Jeśli zauważymy zmiany barwy, może to wskazywać na problem z jakością produktu (np. pleśń lub proces fermentacji).

**Smak:**

* Smak hummusu jest łagodny, lekko orzechowy, z dominującą nutą sezamową (ze względu na obecność tahini), a także może zawierać delikatne nuty czosnku lub cytryny, w zależności od receptury. Smak powinien być świeży, nie ma prawa być kwaśny ani gorzki (co wskazywałoby na proces psucia).

**Zapach:**

* Zapach hummusu naturalnego jest przyjemny, świeży, z wyczuwalną nutą sezamu, ciecierzycy i innych przypraw. Nie powinien zawierać obcych zapachów (np. stęchłego, kwaśnego lub zapachu pleśni).

**Zawartość tłuszczu:**

* Standardowa zawartość tłuszczu w hummusie naturalnym powinna wynosić około 12-15% w zależności od producenta i składu. Zawartość tłuszczu nie powinna być niższa niż 10%, aby produkt spełniał standardy jakości. Zaniżona zawartość tłuszczu (poniżej 10%) jest nieakceptowalna.

**Dopuszczalne standardowe tolerancje:**

* Waga/objętość: tolerancja wynosi +/- 3% od deklarowanej wagi.
* Zawartość tłuszczu: tolerancja to około +/- 1,5%.
* Smak: musi być zgodny z typowym smakiem hummusu naturalnego, bez obcych smaków.
* Konsystencja: powinna być jednolita, bez oznak oddzielania wody.
* Barwa: nie powinna ulegać zmianie w wyniku przechowywania.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy: Produkt powinien mieć naturalny smak hummusu. Obce smaki, np. smak fermentacji, jełczenia czy pleśni, są cechą dyskwalifikującą.
* Zmiana barwy: Produkt nie powinien zmieniać koloru. Jeżeli barwa zmienia się na ciemniejszą lub pojawiają się plamy, może to świadczyć o psuciu.
* Niejednolitość: Hummus nie powinien wykazywać widocznych różnic w konsystencji. Jeśli pojawią się wyraźne grudki lub separacja składników, jest to znak, że produkt nie spełnia standardów.
* Pleśń, fermentacja, jełczenie: Wszelkie oznaki pleśni lub zapachy związane z fermentacją i jełczeniem są cechami dyskwalifikującymi.
* Uszkodzenia mechaniczne: Opakowanie powinno być nienaruszone. Uszkodzenia mogą prowadzić do zmniejszenia trwałości i jakości produktu.
* Zabrudzenia, ciała obce: Produkt musi być wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń. Obecność ciał obcych lub zabrudzeń w opakowaniu jest nieakceptowalna.

**Wymagania dotyczące opakowania:**

**Opakowanie jednostkowe:**

* Materiał: Opakowanie jednostkowe powinno być wykonane z materiałów, które zapewniają ochronę przed czynnikami zewnętrznymi (np. wilgoć, powietrze). Najczęściej stosuje się plastikowe pojemniki lub folie z odpowiednią barierą ochronną. Dopuszczalne są także opakowania z tworzyw sztucznych oznaczone odpowiednimi kodami recyklingowymi.
* Ochrona przed zanieczyszczeniami: Opakowanie musi być szczelne i odporne na uszkodzenia mechaniczne.

**Opakowanie zbiorcze:**

* Materiał: Opakowanie zbiorcze powinno zapewniać bezpieczeństwo transportu, a także zapobiegać uszkodzeniom jednostkowych opakowań. Zwykle stosuje się kartonowe pudełka lub palety foliowe.
* Ochrona przed wilgocią: Opakowanie zbiorcze musi zapewniać ochronę przed wilgocią, kurzem oraz ciepłem.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

* Nazwa produktu: "Hummus naturalny".
* Masa netto: 115g.
* Lista składników: Powinna zawierać wszystkie składniki, w tym głównie ciecierzycę, tahini, oliwę z oliwek, czosnek, sok z cytryny oraz przyprawy.
* Data minimalnej trwałości: Termin przydatności do spożycia (najczęściej 3-6 miesięcy w przypadku past roślinnych).
* Informacja o przechowywaniu: Produkt należy przechowywać w chłodnym miejscu, najlepiej w temperaturze od 0°C do 4°C.
* Informacje o producencie i importerze: Nazwa, adres producenta oraz kraj pochodzenia.
* Numer partii: Do identyfikacji partii produkcyjnej.

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* Transport: Produkt musi być transportowany w temperaturze od 0°C do 4°C, aby zachować świeżość i jakość.
* Pojazdy transportowe: Pojazdy używane do transportu hummusu powinny być wyposażone w system chłodniczy, który zapewnia odpowiednią temperaturę w trakcie przewozu.
* Kontrola temperatury: Wymaga się monitorowania temperatury w czasie transportu oraz odpowiednich certyfikatów dotyczących zgodności z wymaganiami chłodzenia.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

**Dla produkcji i dystrybucji produktów spożywczych:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
* Rozporządzenie 853/2004/WE dotyczące ustalania zasad higieny w produkcji żywności.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku, regulująca kwestie bezpieczeństwa żywności w Polsce.
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**30. Hummus z suszonymi pomidorami 115g**

**Nazwa produktu:**

Hummus z suszonymi pomidorami
**Wielkość:** 115g
**Waga:** 115 gramów
**Objętość:** Wartość objętościowa nie jest bezpośrednio określona dla hummusu, ale zazwyczaj produkty tego typu mają objętość podobną do ich wagi. Przy standardowej gęstości hummusu, objętość może wynosić około 115 ml.
**Charakterystyka produktu:**

* **Struktura i konsystencja:**
Hummus z suszonymi pomidorami ma strukturę gładką lub lekko grudkowatą, w zależności od procesu produkcji. Konsystencja powinna być kremowa, łatwa do rozsmarowania, ale jednocześnie nie za rzadka. Może zawierać małe kawałki suszonych pomidorów, które nadają teksturę i lekko chrupiące elementy.
* **Barwa:**
Barwa hummusu może być od jasnobrązowej do lekko czerwonawo-brązowej, w zależności od użytych składników, w tym suszonych pomidorów. Kolor powinien być jednolity w obrębie całej partii.
* **Smak i zapach:**
Smak hummusu powinien być łagodny, kremowy, z wyczuwalną nutą tahini (sezamowego pasty), lekko kwaskowaty, a suszone pomidory powinny dodawać intensywniejszego, lekko słodkiego i kwaskowatego smaku. Zapach hummusu powinien być świeży, przyjemny, z wyraźną nutą sezamową oraz suszonych pomidorów.
* **Zawartość tłuszczu:**
Zawartość tłuszczu w hummusie z suszonymi pomidorami zwykle wynosi około 10-15% wagi produktu. Wartość ta może różnić się w zależności od producenta i konkretnej receptury. Tłuszcz w hummusie pochodzi głównie z tahini oraz oliwy z oliwek.

**Dopuszczalne standardowe tolerancje:**

* Waga i objętość: Waga 115g może wykazywać tolerancję w granicach 5-10% w zależności od producenta, co oznacza, że rzeczywista waga produktu może wynosić od 103g do 128g.
* Zawartość tłuszczu: Zgodnie z normami, tolerancja w zawartości tłuszczu może wynosić około ±2% od zadeklarowanej wartości. Dla produktu z zawartością tłuszczu 12%, tolerancja wynosiłaby od 10% do 14%.
* Smak i konsystencja: Produkt nie może odbiegać od ustalonego smaku i konsystencji. Ewentualne zmiany w tych cechach mogą wskazywać na niewłaściwe przechowywanie lub zanieczyszczenie.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki, zapachy: Obce smaki i zapachy mogą świadczyć o zanieczyszczeniu produktu lub o błędach w procesie produkcji, takich jak kontakt z substancjami chemicznymi czy zanieczyszczenie mikrobiologiczne.
* Zmiana barwy: Zmiana barwy produktu, zwłaszcza na ciemniejszą (szaro-czarną), może świadczyć o psuciu się składników, takich jak oleje czy tahini.
* Niejednolitość: Produkt powinien mieć jednolitą konsystencję i barwę. Niejednolitość może świadczyć o niewłaściwym wymieszaniu składników lub obecności ciał obcych.
* Pleśnienie, fermentacja, jełczenie, psucie: Obecność pleśni, fermentacji czy jełczenia jest niedopuszczalna. Hummus może zmienić zapach, smak i konsystencję, co stanowi powód do jego odrzucenia.
* Zaniżona zawartość tłuszczu: W przypadku stwierdzenia zaniżonej zawartości tłuszczu (poniżej 10% przy deklarowanej wartości 12%), produkt powinien być wycofany.
* Brak oznakowania: Hummus musi zawierać wszystkie wymagane informacje na etykiecie, takie jak składniki, data przydatności, informacje o alergenach, producent, kraj pochodzenia.
* Uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, ciała obce: Opakowanie powinno być nienaruszone, a produkt wolny od ciał obcych.

**Wymagania dotyczące opakowania:**

**Opakowanie jednostkowe:**
Hummus z suszonymi pomidorami powinien być zapakowany w jednorodne, szczelnie zamknięte opakowanie, które chroni produkt przed zanieczyszczeniami, wilgocią oraz powietrzem. Standardowe opakowania to plastikowe pojemniki lub słoiki, czasem aluminiowe folie. Opakowanie powinno być zgodne z normami dotyczącymi kontaktu z żywnością i być odporne na działanie światła, które może wpłynąć na jakość produktu.

**Opakowanie zbiorcze:**
Hummus w opakowaniach jednostkowych powinien być przechowywany w opakowaniach zbiorczych, które chronią go przed uszkodzeniami mechanicznymi i zmieniających się warunków atmosferycznych. Opakowanie zbiorcze może być kartonowe lub plastikowe.

**Oznakowanie:**

Zgodnie z przepisami prawa, etykieta produktu powinna zawierać:

* nazwę produktu (np. "Hummus z suszonymi pomidorami"),
* pełny skład produktu,
* datę minimalnej trwałości lub datę przydatności do spożycia,
* dane producenta lub dystrybutora, w tym adres,
* informacje o alergenach (np. sezam),
* informacje o wartości odżywczej (w tym zawartość tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych),
* warunki przechowywania i instrukcje dotyczące spożycia,
* Numer partii: Do identyfikacji partii produkcyjnej.

**Transport i łańcuch chłodniczy:**

* Transport: Produkt powinien być transportowany w pojazdach przystosowanych do przewozu produktów spożywczych, z zachowaniem odpowiednich warunków higienicznych. Hummus wymaga transportu w temperaturze 0-7°C, aby zachować świeżość i zapobiec zepsuciu.
* Pojazd: Pojazdy transportowe muszą być odpowiednio wyposażone w systemy chłodzenia, które zapewniają stabilność temperatury w trakcie transportu.
* Zachowanie łańcucha chłodniczego: Każdy etap transportu i przechowywania produktu wymaga ciągłego monitorowania temperatury, aby zapewnić odpowiednią jakość produktu.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 – dotyczące higieny środków spożywczych, w tym przepisów dotyczących transportu i przechowywania żywności.
* Rozporządzenie 853/2004/WE dotyczące ustalania zasad higieny w produkcji żywności.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku, regulująca kwestie bezpieczeństwa żywności w Polsce.
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**31. Ser żółty typu Gouda, Podlaski, Edamski 1 kg (1000 g)**

**Nazwa produktu:**

* **Ser żółty typu Gouda, Podlaski, Edamski**

**Masa:**

* **1000 g**

**Charakterystyka produktu:**

**Struktura i konsystencja:**

* Ser ma strukturę twardą z drobnymi, regularnymi oczkami, szczególnie w przypadku sera Edamskiego.
* Konsystencja: Po przekrojeniu ser powinien być sprężysty, ale łatwy do krojenia, nie kruszący się.
* Konsystencja może różnić się w zależności od dojrzewania – w przypadku Goudy i Edamskiego powinien być bardziej zwarte, podczas gdy Podlaski może być bardziej elastyczny.

**Barwa:**

* Typowa barwa sera zależy od rodzaju, ale ogólnie jest to żółty kolor (w zależności od dojrzewania może być jaśniejszy lub ciemniejszy).
* W przypadku sera typu Gouda, Podlaski i Edamski, barwa jest jednolita, niezmieniająca się w miarę dojrzewania (nie może zawierać przebarwień).

**Smak i zapach:**

* Smak sera powinien być **łagodny, lekko słodki**, z nutą orzechową w przypadku Goudy.
* W przypadku Edamskiego smak może być bardziej intensywny, ale nie ostry.
* **Zapach**: Charakterystyczny dla serów dojrzewających, z nutami mlecznymi, delikatnymi, bez obecności obcych zapachów, takich jak amoniak, pleśń czy jełczenie.

**Zawartość tłuszczu i wody:**

* **Zawartość tłuszczu**: Zwykle w zakresie 40–45% tłuszczu w suchej masie, co stanowi około 25–30% całkowitej masy produktu.
* Tolerancje: W zależności od norm prawnych, dopuszczalna tolerancja w zakresie zawartości tłuszczu i wody wynosi zwykle +/- 2%.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy: Obecność zapachów pleśniowych, amoniaku, fermentacji, jełczenia.
* Zmiana barwy: Niezwykłe zabarwienie, które wskazuje na zepsucie (np. zielonkawa pleśń).
* Niejednolitość: Różnorodność w strukturze produktu, pojawienie się nadmiernych pęcherzy powietrznych, nierówności w teksturze.
* Objawy pleśnienia, fermentacji: Obecność widocznej pleśni, zmieniający się zapach, biały nalot.
* Jełczenie: Zmiany zapachu i smaku na nieprzyjemne, wskazujące na procesy rozkładu tłuszczu.
* Zaniżona zawartość tłuszczu: Mniejsza zawartość tłuszczu niż wymagane normy.
* Brak oznakowania: Niezgodność z wymaganiami dotyczącymi etykietowania.
* Uszkodzenia mechaniczne: Wgniecenia, pęknięcia lub inne uszkodzenia struktury produktu.
* Zabrudzenia, ciała obce: Obecność ciał obcych, takich jak kurz, resztki paszy lub materiałów z opakowania.

**Opakowanie jednostkowe:**

* Rodzaj opakowania: Ser powinien być pakowany w szczelne opakowania ochronne, takie jak folie stretch lub folie termokurczliwe, które zapewniają ochronę przed zanieczyszczeniem, wilgocią, tlenem i światłem.
* Materiał opakowania: Wysokiej jakości folie spożywcze, które zapewniają odpowiednią trwałość i higienę produktu.

**Opakowanie zbiorcze:**

* Rodzaj opakowania: Opakowanie zbiorcze powinno zawierać odpowiednią ilość jednostkowych opakowań, np. kartony lub pojemniki transportowe, z odpowiednimi wentylacjami (w przypadku transportu chłodniczego).
* Zabezpieczenie: Opakowania muszą być zabezpieczone przed zgnieceniami i uszkodzeniami mechanicznymi w czasie transportu.

**Oznakowanie:**

Oznakowanie serów zgodne z przepisami Unii Europejskiej oraz polskimi normami dotyczącymi produktów spożywczych i nabiałowych:

* Nazwa produktu (np. Ser żółty typu Gouda, Podlaski, Edamski).
* Data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.
* Zawartość tłuszczu i wody.
* Wartość odżywcza
* Skład (w tym składniki dodatkowe, takie jak sól, kultur bakterii, enzymy, itd.).
* Informacje o producencie: Nazwa i adres firmy, numer identyfikacyjny.
* Numer partii produkcyjnej i warunki przechowywania.
* Instrukcje przechowywania: np. przechowywać w temperaturze 2-8°C.

**Transport i łańcuch chłodniczy:**

* **Transport**: Produkty mleczne, takie jak ser żółty, muszą być transportowane w warunkach chłodniczych, utrzymujących temperaturę od 2°C do 8°C, w celu zapobiegania ich psuciu.
* **Pojazdy przewożące**: Muszą być wyposażone w odpowiednie systemy chłodnicze oraz kontrolę temperatury. Pojazdy powinny posiadać certyfikaty zgodności z normami dotyczącymi transportu artykułów spożywczych.
* **Łańcuch chłodniczy**: Przez cały proces transportu, przechowywania, dystrybucji i sprzedaży, temperatura musi być monitorowana i utrzymywana w wymaganym zakresie.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 – dotyczące higieny środków spożywczych, w tym przepisów dotyczących transportu i przechowywania żywności.
* Rozporządzenie 853/2004/WE dotyczące ustalania zasad higieny w produkcji żywności.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku, regulująca kwestie bezpieczeństwa żywności w Polsce.
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
* Polska norma PN-A-79013:2019 dotycząca produkcji serów.

**32. Ser żółty typu gouda, podlaski, edamski, plastry - 1 kg (1000 g)**

**Nazwa produktu:**

Ser żółty typu gouda, podlaski, edamski plastry

**Wielkość:**

* Masa netto: 1 kg (1000 g)
* Wymiary: Zależne od producenta, zwykle standardowe pakowanie w arkusze plastrowe po 20 g ok. 50 sztuk plastrów na 1kg (1000g)

**Charakterystyka produktu:**

**Struktura i konsystencja:**

* Ser ma jednolitą, gładką konsystencję, bez widocznych dziur typowych dla niektórych serów (np. sera szwajcarskiego).
* Plastry są elastyczne, łatwe do krojenia, z lekką sprężystością.
* Struktura nie powinna wykazywać żadnych twardych, suchych lub zbyt miękkich miejsc.
* W przypadku serów typu gouda, podlaski lub edamski, konsystencja powinna być średnio twarda do twardej, zależnie od stopnia dojrzałości.

**Barwa:**

* Barwa sera powinna być żółta lub złocista, jednolita na całej powierzchni.
* W przypadku sera edamskiego, może być nieco jaśniejsza niż w przypadku goudy, a różnice mogą wynikać z różnych procesów dojrzewania.
* Brak oznak niejednolitej barwy, wykwitów pleśni, sinych plam lub przebarwień wskazuje na jakość i odpowiednie przechowywanie produktu.

**Smak:**

* Smak sera żółtego typu gouda jest delikatny, lekko słodkawy, z delikatną kwasowością, zależną od stopnia dojrzałości.
* Ser typu edamski będzie miał wyraźniejszy smak, bardziej pikantny, często z nutą orzechową.
* Należy unikać smaków obcych, takich jak stęchlizna, kwaśność wynikająca z fermentacji lub smak gorzkawy, które mogą wskazywać na psucie się produktu.

**Zapach:**

* Typowy zapach sera żółtego typu gouda lub edamski powinien być lekko mleczny, przyjemny, o łagodnym aromacie, bez nieprzyjemnych zapachów fermentacji, pleśni, czy stęchlizny.

**Zawartość tłuszczu:**

* Zawartość tłuszczu w suchej masie powinna wynosić minimum 45% (dla serów typu gouda i edamskiego).
* Tolerancja: W granicach +/- 2% od deklarowanej zawartości tłuszczu, czyli np. dla sera z 45% tłuszczu w suchej masie, dopuszczalne wartości to 43-47%.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy: Obecność nieprzyjemnych zapachów (np. stęchlizny, amoniaku, fermentacji) lub smaków (np. kwaśnych, gorzkich) jest dyskwalifikującym czynnikiem.
* Zmiana barwy: Niejednolita barwa, przebarwienia, plamy (np. pleśniowe), brązowe plamy lub sinienie są niedopuszczalne.
* Nieodpowiednia konsystencja: Zbyt twarda, sucha, zbyt miękka, rozmokła konsystencja jest oznaką uszkodzeń lub złych warunków przechowywania.
* Pleśnienie, fermentacja, jełczenie: Obecność pleśni (z wyjątkiem kontrolowanej pleśni w serach dojrzewających) oraz objawy jełczenia lub psucia są niedopuszczalne.
* Zaniżona zawartość tłuszczu: Zawartość tłuszczu poniżej 45% w suchej masie (np. 43% lub mniej) może oznaczać, że produkt nie spełnia standardów.
* Brak oznakowania: Niepełne lub brakujące etykiety, szczególnie w kontekście informacji o składnikach, dacie ważności, kraju produkcji.
* Uszkodzenia mechaniczne: Opakowanie uszkodzone, co może sugerować zanieczyszczenie lub zmniejszoną trwałość.
* Zabrudzenia i ciała obce: Obecność ciał obcych, zabrudzenia (np. tłuszczowe smugi, zabrudzenia na opakowaniu) jest absolutnie niedopuszczalna.

**Wymagania dotyczące opakowania:**

**Opakowanie jednostkowe:**

* Ser żółty typu gouda lub edamski w postaci plastrów powinien być pakowany w materiał hermetyczny, np. folie termokurczliwe, które zapewniają odpowiednią ochronę przed czynnikami zewnętrznymi.
* W przypadku plasterków, mogą być one pakowane w osobne arkusze, odpowiednio oddzielone, by zachować świeżość i zapobiec ich wysychaniu.
* Opakowanie musi zawierać dokładne dane producenta, w tym nazwę produktu, datę przydatności do spożycia, numer partii produkcyjnej, oraz oznaczenie, że jest to produkt pasteryzowany.

**Opakowanie zbiorcze:**

* Opakowanie zbiorcze (np. karton) powinno zapewniać odpowiednią wentylację i ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi.
* Opakowanie zbiorcze musi być odpowiednio oznakowane zgodnie z wymaganiami prawa i zawierać informacje o liczbie opakowań jednostkowych, wadze całkowitej, dacie ważności i numerze partii.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

* Nazwa produktu.
* Skład (w tym zawartość tłuszczu).
* Wartość odżywcza.
* Data minimalnej trwałości.
* Warunki przechowywania.
* Kraj produkcji.
* Nazwa i adres producenta.
* Numer partii produkcyjnej.

**Transport i łańcuch chłodniczy:**

* Ser powinien być transportowany w temperaturze chłodniczej, zwykle w zakresie 2-8°C, aby zapobiec rozwojowi bakterii i procesowi psucia.
* Pojazdy transportowe muszą być przystosowane do transportu produktów spożywczych i posiadać odpowiednią wentylację, aby utrzymać wymagane temperatury.
* Pojazdy i przestrzeń transportowa muszą być czyste, wolne od zapachów obcych oraz zapewniać odpowiednią ochronę przed uszkodzeniem produktu.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 – dotyczące higieny środków spożywczych, w tym przepisów dotyczących transportu i przechowywania żywności.
* Rozporządzenie 853/2004/WE dotyczące ustalania zasad higieny w produkcji żywności.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku, regulująca kwestie bezpieczeństwa żywności w Polsce.
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1308/2013 – dotyczące wspólnej organizacji rynku produktów rolnych, w tym mleka i przetworów mlecznych.
* Normy PN-EN dotyczące produktów mlecznych, takie jak PN-EN 15672 dla serów i innych produktów mlecznych.

**33. Ser typu feta krojony w kostkę - 1 kg (1000 g) w zalewie**

**Nazwa produktu:** Ser feta krojony w kostkę w zalewie

**Wielkość:**

* Masa netto: 1000 g (1 kg) sera typu feta krojony w kostkę bez zalewy;
* Ilość zalewy w zależności od producenta nie wchodzi w skład masy 1000 g (1kg) zamawianego sera typu feta krojonego w kostkę.

**Charakterystyka produktu:**

* Struktura i konsystencja: Ser typu feta krojony w kostkę charakteryzuje się zwartą, kruchą teksturą. Kawałki są równomiernie pokrojone w kostkę, o standardowych wymiarach, z niewielkimi krawędziami. Konsystencja jest sucha, ale po zanurzeniu w zalewie staje się bardziej wilgotna, zachowując jednak swoją kruchość. Zdecydowana charakterystyka to brak lepkiej powierzchni. Ser nie powinien się rozpadać przy krojeniu.
* Barwa: Biała lub lekko kremowa, w zależności od producenta i zastosowanej technologii produkcji. Brak oznak zmiany barwy, takich jak żółknięcie lub zabarwienie na niepożądany kolor (np. szary, zielonkawy).
* Smak: Wyrazisty, lekko słony, kwaskowaty, typowy dla sera feta. Brak obecności obcych smaków (np. gorzkiego, kwaśnego, pleśniowego). Smak powinien być dobrze zbalansowany, niezbyt intensywny, ale wystarczająco charakterystyczny. Niedopuszczalne jest pojawienie się smaku zjełczenia.
* Zapach: Typowy dla sera feta, świeży, lekko słony, z nutą kwasu mlekowego. Zapach nie powinien odbiegać od charakterystycznego dla tego produktu. Niedopuszczalne są zapachy pleśni, zjełczenia, fermentacji czy innych niepożądanych zapachów.

**Zawartość tłuszczu:**

* Zawartość tłuszczu w serze feta wynosi zazwyczaj około 40-45%, z tolerancją +/- 2% w zależności od produkcji. Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej 30% stanowi podstawę do dyskwalifikacji produktu.

**Dopuszczalne standardowe tolerancje:**

* Waga: Dopuszczalna tolerancja wagowa to +/- 5% w stosunku do podanej masy netto.
* Zawartość tłuszczu: +/- 2% od deklarowanej wartości.
* Zawartość wody: +/- 5% w odniesieniu do deklarowanej wartości.
* Smak: Brak obcych smaków, odpowiedni stopień słoności i kwasowości.
* Konsystencja: Zachowanie jednolitej tekstury bez nadmiernego rozpadu.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki lub zapachy (np. pleśń, zjełczenie, niepożądany zapach fermentacji).
* Zmiana barwy, szczególnie na szaro lub zielonkawo.
* Niejednolitość (np. kawałki o różnej wielkości lub konsystencji).
* Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia (np. wyraźny zapach lub widoczne zmiany w strukturze).
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej 30%.
* Brak oznakowania lub uszkodzenia mechaniczne opakowania.
* Zabrudzenia, ciała obce.

**Wymagania dotyczące opakowania:**

* Opakowanie jednostkowe: Produkt powinien być pakowany w hermetyczne opakowanie (np. plastikowy pojemnik, worek foliowy) w celu zachowania świeżości i uniknięcia kontaktu z powietrzem, co może prowadzić do psucia. Opakowanie musi być szczelne, umożliwiające przechowywanie w chłodnym miejscu, odporne na zniszczenia mechaniczne. Materiał opakowania powinien być przeznaczony do kontaktu z żywnością.
* Opakowanie zbiorcze: Produkt w jednostkach opakowaniowych (np. 1 kg) może być przechowywany w kartonowych pudełkach, które są łatwe do transportu, a ich struktura zapewnia bezpieczeństwo podczas przewozu. Opakowanie zbiorcze powinno być zgodne z normami ochrony przed zanieczyszczeniami z zewnątrz.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

* Nazwa produktu (np. Ser feta krojony w kostkę w zalewie).
* Nazwa producenta, jego adres oraz dane kontaktowe.
* Data minimalnej trwałości (termin przydatności do spożycia).
* Warunki przechowywania (np. "Przechowywać w chłodnym miejscu, w temperaturze 2–8°C").
* Skład wartość odżywcza (zawartość mleka, tłuszczu, soli, wody).
* Numer partii produkcyjnej.
* Waga netto i objętość płynów.

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* Transport: Produkty mleczne, w tym ser feta, muszą być transportowane w temperaturze chłodniczej (2–8°C) przez cały czas transportu, aby zapewnić ich świeżość i zapobiec rozwojowi bakterii.
* Łańcuch chłodniczy: Wymaga utrzymania stałej temperatury w transporcie, magazynowaniu oraz sprzedaży detalicznej. W przypadku przerwania łańcucha chłodniczego, produkt może się zepsuć.
* Pojazd transportowy: Pojazdy przewożące produkty mleczne muszą być wyposażone w odpowiednie systemy chłodzenia, które utrzymują temperaturę w przedziale 2–8°C. Pojazdy muszą być czyste, wolne od zanieczyszczeń, posiadające odpowiednie dokumenty transportowe.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 – dotyczące higieny środków spożywczych, w tym przepisów dotyczących transportu i przechowywania żywności.
* Rozporządzenie 853/2004/WE dotyczące ustalania zasad higieny w produkcji żywności.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku, regulująca kwestie bezpieczeństwa żywności w Polsce.
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1308/2013 – dotyczące wspólnej organizacji rynku produktów rolnych, w tym mleka i przetworów mlecznych.
* Normy PN-EN dotyczące produktów mlecznych, takie jak PN-EN 15672 dla serów i innych produktów mlecznych

**34. Ser typu mozzarella mini - 150g**

**Nazwa produktu:**

Ser typu mozzarella mini 150g.

**Wielkość (masa):**

* 150g.

**Charakterystyka produktu:**

* Struktura i konsystencja:

Ser mozzarella ma jednolitą, gładką, sprężystą konsystencję. Może mieć formę małych kulek, które są elastyczne w dotyku, wilgotne i miękkie. Jest to ser o strukturze, która ulega łatwemu roztopieniu, co czyni go popularnym składnikiem w potrawach takich jak pizza.

* Barwa:

Biała lub lekko kremowa, jednolita barwa. Wszelkie odchylenia w kolorze mogą sugerować nieprawidłowe przechowywanie lub proces produkcji.

* Smak i zapach:

Smak: łagodny, lekko słony, z delikatnym kwaskowatym posmakiem. Może zawierać subtelne nuty mleczności.

Zapach: świeży, mleczny, charakterystyczny dla mozzarelli, bez obcych zapachów, takich jak amoniak, fermentacja czy jełczenie.

* Zawartość tłuszczu:

Standardowa zawartość tłuszczu w serze mozzarella wynosi około 18-22%. W przypadku mozzarella mini 150g tolerancje mogą wynosić +/- 2% od tej wartości w zależności od producenta.

**Dopuszczalne standardowe tolerancje:**

* Waga/objętość:

Tolerancja wagowa w granicach +/- 5% od deklarowanej wagi.

* Zawartość tłuszczu:

Tolerancja w granicach +/- 2%.

* Smak i konsystencja:

Smak powinien być zgodny z charakterystyką mozzarelli. Niedopuszczalne są obce smaki (np. gorzki, kwaśny, jełczenie). Konsystencja powinna być sprężysta, nie może być nadmiernie sucha ani zbyt lejąca.

* Barwa:

Barwa powinna być jednolita, biała lub kremowa. Niezgodność barwy, np. żółtawy odcień lub plamy, może świadczyć o problemach z jakością.

**Cechy dyskwalifikujące produkt:**

* Obce smaki i zapachy: jak amoniak, jełczenie, fermentacja, pleśń.
* Zmiana barwy: np. brązowe plamy, zielony lub szary nalot.
* Niejednolitość: różnice w konsystencji lub kolorze w obrębie jednej porcji.
* Objawy pleśnienia: obecność widocznych plam pleśni.
* Fermentacja: nadmierna kwasowość lub obecność niepożądanych mikroorganizmów.
* Jełczenie: charakterystyczny zapach i smak.
* Zaniżona zawartość tłuszczu: poniżej 18%.
* Brak oznakowania, uszkodzenia mechaniczne: otwarte opakowanie, uszkodzenia.
* Zabrudzenia, ciała obce: obecność zanieczyszczeń, takich jak kawałki plastiku czy drewna.

**Wymagania dotyczące opakowania jednostkowego:**

* Opakowanie jednostkowe musi być odpowiednio hermetyczne, chroniące przed dostępem powietrza oraz zanieczyszczeniami. Powinno być oznaczone nazwą produktu, wagą netto, datą minimalnej trwałości, numerem partii, informacją o przechowywaniu w warunkach chłodniczych, danymi producenta, składnikami, wartościami odżywczymi i ewentualnymi alergenami.
* Materiał opakowania: najlepiej folia laminowana lub inne materiały, które zapewnią utrzymanie świeżości i jakości produktu. Dopuszczalne są opakowania w postaci opakowań próżniowych lub gazowych.

**Wymagania dotyczące opakowania zbiorczego:**

* Opakowanie zbiorcze (np. karton) powinno zapewniać ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi i warunkami atmosferycznymi. Musi być wystarczająco stabilne, by zapobiec zgnieceniu jednostkowych opakowań.
* Na opakowaniu zbiorczym musi być wyraźnie zaznaczone, ile jednostkowych opakowań zawiera, oraz numer partii.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

* Nazwę produktu.
* Listę składników
* Ilość netto.
* Termin minimalnej trwałości.
* Informacje dotyczące przechowywania (np. przechowywać w chłodnym miejscu).
* Nazwa producenta lub dystrybutora.
* Numer partii.
* Wartości odżywcze (na 100g produktu).
* Oznaczenie pochodzenia surowców, jeżeli są tego wymagane.

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* Transport serów mozzarella musi odbywać się w temperaturze 0-6°C w zależności od wymagania producenta.
* Pojazdy transportujące muszą być wyposażone w system chłodzenia, który zapewnia utrzymanie odpowiedniej temperatury przez cały czas transportu.
* Dokumentacja transportowa powinna zawierać informacje o temperaturze w trakcie transportu i monitoringu.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 – dotyczące higieny środków spożywczych, w tym przepisów dotyczących transportu i przechowywania żywności.
* Rozporządzenie 853/2004/WE dotyczące ustalania zasad higieny w produkcji żywności.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku, regulująca kwestie bezpieczeństwa żywności w Polsce.
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1308/2013 – dotyczące wspólnej organizacji rynku produktów rolnych, w tym mleka i przetworów mlecznych.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań jakościowych dla produktów mlecznych.

**35. Ser typu Grana Padano (tarty) - 100g**

**Nazwa produktu:**
Ser typu Grana Padano tarty 100 g

**Wielkość produktu:**

* Masa netto: 100 g

**Charakterystyka produktu:**

* **Struktura i konsystencja:** Ser tarty o drobnej, sypkiej strukturze, jednolitych wiórkach lub granulkach, niezbrylający się, suchy w dotyku. Ser Grana Padano ma ziarnistą strukturę, dość twardą, ale łatwą do tarcia. W przypadku wersji startowanej, konsystencja jest luźna, z widocznie oddzielonymi drobinkami. Konsystencja sera startowanego jest drobnoziarnista, sucha i nielepka.
* Barwa: Barwa sera Grana Padano jest jasnożółta do intensywnie żółtej. Może różnić się w zależności od dojrzewania, ale nie powinna odbiegać od odcieni złocistych.
* Smak: Smak sera jest delikatnie słony, o wyraźnej, łagodnej nutce orzechowej. W miarę dojrzewania smak staje się bardziej wyrazisty, z nutami pikantnymi i intensywniejszym umami. Charakteryzuje się również naturalną słodyczą.
* Zapach: Zapach jest intensywny, z nutami mlecznymi, orzechowymi i czasami lekko przyprawowymi, zależnie od stopnia dojrzewania. Nie powinien mieć obcych zapachów, jak pleśń, fermentacja czy jełczenie.
* Zawartość tłuszczu: Ser Grana Padano ma średnią zawartość tłuszczu w granicach 28-32% (na suchej masie), co jest typowe dla tego rodzaju sera. Zawartość tłuszczu w gotowym produkcie, czyli w 100g, wynosi około 21-25g tłuszczu.

**Dopuszczalne standardowe tolerancje**

* Waga: Tolerancje wagowe w zależności od producenta mogą wynosić ±5% od wartości zadeklarowanej na etykiecie (w przypadku wagi 100g tolerancja wynosi ±5g).
* Tłuszcz: Tolerancje mogą wynosić ±2% od zadeklarowanej zawartości tłuszczu. Standardowa zawartość tłuszczu w tym rodzaju sera to około 28-32% (na suchej masie).
* Smak i zapach: Smak i zapach powinny być zgodne z charakterystyką sera Grana Padano, przy czym brak obcych smaków i zapachów, takich jak pleśń, jełczenie czy fermentacja, jest kluczowy.

**Tolerancje jakościowe:**

* **Masa:** Tolerancja wagi: ±3% (tj. 97-103 g na jednostkę opakowania).
* **Zawartość tłuszczu:** Tolerancja: ±2% w stosunku do deklarowanej wartości.
* **Smak, konsystencja:** Dozwolone są minimalne różnice wynikające z naturalnych procesów dojrzewania, jednak nie mogą wpływać na jakość produktu.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* **Obce smaki i zapachy** – obecność smaków niecharakterystycznych dla sera dojrzewającego (np. metaliczny, chemiczny, gorzki, mydlany). Zanieczyszczenia, takie jak pleśń, zapach jełczenia, zmiana barwy (np. na zielonkawą lub brązową) mogą świadczyć o zepsuciu produktu i dyskwalifikują go.
* **Zmiana barwy** – ciemne plamy, przebarwienia na żółto-zielone lub inne nienaturalne odcienie. Ser powinien zachować swój naturalny kolor. Zmiany barwy mogą wskazywać na nieodpowiednie warunki przechowywania lub procesy psucia.
* **Niejednolitość** –w przypadku sera tartego ważne jest, aby konsystencja była jednorodna wiórki, bez widocznych grudek czy zbrylań się sera z uwagi na nadmierną nadmierna wilgotność,
* **Objawy psucia** – pleśnienie, fermentacja, jełczenie, śluzowata konsystencja, czy też obiwy psucia są absolutnie niedopuszczalne.
* **Zaniżona zawartość tłuszczu** – niedopuszczalna zawartość tłuszczu w produkcie poniżej określonych norm może wskazywać na niewłaściwą produkcję lub manipulację..
* **Brak oznakowania** – niezgodność z wymogami prawnymi. Wszelkie produkty spożywcze, w tym nabiałowe, muszą być odpowiednio oznakowane, zgodnie z przepisami prawa.
* **Uszkodzenia mechaniczne opakowania** – rozdarcia, nieszczelności oraz jakiekolwiek uszkodzenia opakowania lub zarysowania mogą skutkować dyskwalifikacją produktu.
* **Zabrudzenia, ciała obce** – obecność fragmentów plastiku, metalu, kurzu jakichkolwiek ciał obcych, zabrudzenia czy zanieczyszczeń biologicznych jest niedopuszczalna.

**Wymagania dotyczące opakowania:**

* **Opakowanie jednostkowe:** Hermetyczna saszetka foliowa wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zapewniająca ochronę przed wilgocią, światłem i zanieczyszczeniami.
* **Opakowanie zbiorcze:** Karton zbiorczy mieszczący 10-20 jednostek produktu, wykonany z tektury falistej, odpornej na nacisk i wilgoć, zamykany i oznakowany zgodnie z wymaganiami transportowymi.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**
Etykieta musi zawierać:

* Nazwę produktu.
* Skład (100% ser typu Grana Padano, bez dodatków).
* Informację o alergenach (mleko, laktoza).
* Wartości odżywcze na 100 g.
* Datę minimalnej trwałości.
* Warunki przechowywania (max. +8°C).
* Kraj pochodzenia.
* Dane producenta.
* Numer partii.

**Wymagania dotyczące transportu i łańcucha chłodniczego:**

* Transport wyłącznie pojazdami chłodniczymi utrzymującymi temperaturę +2°C do +8°C.
* Wymagania transportowe: Produkty mleczne, w tym Ser Grana Padano, wymagają transportu w odpowiednich warunkach temperaturowych. Optymalna temperatura transportu to 2-8°C, w celu utrzymania świeżości produktu i zapobiegania jego psuciu.
* Ciągłość łańcucha chłodniczego od producenta do punktu sprzedaży.
* Pojazdy muszą posiadać rejestratory temperatury i atest do przewozu produktów spożywczych.
* Wymagania dla pojazdu przewożącego: Pojazd musi być czysty, wyposażony w odpowiedni system chłodniczy i zapewniający ciągłość łańcucha chłodniczego. Transport powinien odbywać się w warunkach, które zapobiegają wstrząsom i uszkodzeniom opakowań.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 – dotyczące higieny środków spożywczych, w tym przepisów dotyczących transportu i przechowywania żywności.
* Rozporządzenie 853/2004/WE dotyczące ustalania zasad higieny w produkcji żywności.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku, regulująca kwestie bezpieczeństwa żywności w Polsce.
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1308/2013 – dotyczące wspólnej organizacji rynku produktów rolnych, w tym mleka i przetworów mlecznych.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań jakościowych dla produktów mlecznych.Dół formularza
* Normy krajowe (PN-A 86061:2002) – dotyczące serów dojrzewających.
* Codex Alimentarius – Standard dla serów dojrzewających.

**36. Mleczko kokosowe o objętości 1L**

**Ogólne informacje o produkcie:**

* Nazwa produktu: Mleczko kokosowe 1L Ekstrakt z kokosa 70%
* Objętość: 1 litr (1000 ml)
* Masa: 1000 g (może się różnić w zależności od gęstości mleczka)

**Charakterystyka produktu:**

* Struktura i konsystencja: Gładka, kremowa konsystencja, bardziej gęsta od wody kokosowej, ale mniej gęsta niż mleko. Może występować delikatne rozwarstwienie, które po wymieszaniu staje się jednolite.
* Barwa: Biała lub lekko kremowa, bez żółtawych, brązowych czy zielonych odcieni.
* Smak: Delikatnie słodkawy z wyraźnym naturalnym smakiem kokosa. Może być lekka goryczka przy niższej jakości ekstraktach.
* Zapach: Intensywny, naturalny zapach kokosa.
* Zawartość tłuszczu: 17-22% tłuszczu, w zależności od producenta.
* Zawartość wody: Około 60-70% w zależności od jakości produktu.

**Standardowe tolerancje:**

* Objętość: Zgodność z normą, tolerancja ±2% od 1L.
* Zawartość tłuszczu: Tolerancja ±2%, czyli między 17% a 22%.
* Smak: Naturalny smak bez obcych posmaków, z tolerancją ±5%.
* Konsystencja: Jednolite mleczko po wymieszaniu, bez grudek czy nadmiernego rozwarstwienia.
* Barwa: Powinna być biała lub kremowa. Zmiany na żółtą, zieloną, brązową wskazują na uszkodzenie lub nieprawidłowe przechowywanie.

**Wskaźniki dyskwalifikujące:**

* Obce smaki (kwaskowaty, metaliczny, gorzki).
* Obce zapachy (pleśni, stęchlizny, chemikaliów).
* Niejednolitość konsystencji, zmiana barwy.
* Zaniżona zawartość tłuszczu poniżej 17%.
* Zanieczyszczenia i ciała obce.
* Uszkodzenie opakowania.

**Opakowanie:**

* **Rodzaj**: Hermetycznie zamknięte, szczelne, odporne na uszkodzenia mechaniczne.
* **Materiał**: Tworzywo sztuczne, metal lub karton z folią wewnętrzną.
* **Oznakowanie**: Zgodne z wymaganiami prawa, zawiera nazwę produktu, datę ważności, numer partii, dane producenta, skład, wartość energetyczną i zawartość tłuszczu.

**Wymagania transportowe:**

* Transport w temperaturze poniżej 25°C.
* Wymagany łańcuch chłodniczy, jeśli produkt tego wymaga.
* Pojazdy transportowe muszą spełniać normy sanitarno-epidemiologiczne.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 – dotyczące higieny środków spożywczych, w tym przepisów dotyczących transportu i przechowywania żywności.
* Rozporządzenie 853/2004/WE dotyczące ustalania zasad higieny w produkcji żywności.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku, regulująca kwestie bezpieczeństwa żywności w Polsce.
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Mleczko kokosowe 70% stanowi produkt wysokiej jakości, spełniający odpowiednie standardy bezpieczeństwa i jakości.

**37. Jogurt Grecki 400g - 10% tłuszczu**

**Nazwa produktu:**

**Jogurt grecki 400g - 10% tłuszczu**

**Wielkość:**

* **Masa**: 400 g

**Charakterystyka produktu:**

* **Struktura i konsystencja**:

Konsystencja jogurtu greckiego jest bardzo gęsta, kremowa, jednorodna, bez grudek. Jest to produkt o wysokiej zawartości białka, co powoduje, że ma zwartą i zwartością masę. Gęstość jogurtu jest typowa dla produktów o wysokiej zawartości tłuszczu, co czyni go cięższym i bardziej treściwym niż tradycyjny jogurt.

* **Barwa**:

Barwa jogurtu jest biała lub lekko kremowa, jednolita. Zmiana koloru na żółtawy, zielonkawy lub szary może wskazywać na psucie się produktu.

* **Smak i zapach**:

Smak jogurtu greckiego jest łagodny, lekko kwaskowaty z dominującą nutą mleczną, pełny i wyrazisty z uwagi na wysoką zawartość tłuszczu. Wysoka zawartość tłuszczu (10%) nadaje mu pełnię smaku. Zawiera również delikatny aromat fermentacji, charakterystyczny dla jogurtów.

* **Zapach**: Zapach jogurtu powinien być świeży, mleczny, lekko kwaskowaty. Zapaszek fermentacji jest subtelny i nieprzytłaczający. Zapach stęchlizny, jełczenia lub pleśni wskazuje na nieprawidłowe przechowywanie lub zepsucie.
* **Zawartość tłuszczu**:

10% tłuszczu w suchej masie. Wartość ta jest typowa dla jogurtów greckich, charakteryzujących się bogatszym smakiem i kremową konsystencją. Tolerancja zawartości tłuszczu powinna wynosić ± 0,5%, co oznacza, że w porównaniu do etykiety, dopuszczalna zawartość tłuszczu w produkcie waha się między 9,5% a 10,5%.

**Tolerancje i cechy dyskwalifikujące:**

* **Obce smaki i zapachy**:

Jakiekolwiek obce zapachy, takie jak zapach pleśni, kwasu, zapachy związane z fermentacją, mogą wskazywać na psucie się produktu.

Również obecność chemicznych zapachów lub smaków (np. wynikających z nieodpowiednich dodatków) jest niedopuszczalna.

* **Zmiana barwy**:

Jakakolwiek zmiana barwy jogurtu (szary, zielonkawy, brązowy) może wskazywać na psucie lub niewłaściwe przechowywanie.

* **Niejednolitość**:

Produkt powinien być jednorodny. Obecność grudek, separacji cieczy (serum) oraz innych nierówności jest niedopuszczalna.

* **Objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia**:

Objawy takie jak pleśń, jełczenie, fermentacja, szczególnie w nadmiarze, świadczą o psuciu się produktu i są absolutnie dyskwalifikujące.

* **Zaniżona zawartość tłuszczu**:

Produkt o zawartości tłuszczu mniejszej niż 9,5% (tolerancja 0,5%) jest niezgodny z wymaganiami dla tego typu jogurtów.

* **Brak oznakowania**:

Brak wymaganych informacji na opakowaniu (m.in. data ważności, skład, producent) skutkuje dyskwalifikacją produktu.

* **Uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, ciała obce**:

Uszkodzenie opakowania lub obecność ciał obcych (np. fragmentów plastiku, metalu) wyklucza produkt.

**Wymagania dotyczące opakowania:**

* **Opakowanie jednostkowe**:

Opakowanie jednostkowe dla jogurtu greckiego powinno być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością (np. plastik, folie aluminiowe). Opakowanie musi być szczelne, zapobiegające przedostawaniu się powietrza i zanieczyszczeń z zewnątrz.

Powinno chronić produkt przed światłem i wilgocią, aby zapobiec jego psuciu.

* **Opakowanie zbiorcze**:

W opakowaniach zbiorczych powinno się znajdować odpowiednia liczba jednostkowych opakowań (np. kartonowe pudełka z tworzywa sztucznego). Opakowanie musi być wystarczająco wytrzymałe, aby zabezpieczyć jogurty przed uszkodzeniami podczas transportu i przechowywania.

**Wymagania dotyczące oznakowania:**

* **Zgodnie z przepisami prawa**:
* Oznakowanie musi zawierać informacje takie jak: nazwa produktu, data minimalnej trwałości (data ważności), skład (w tym zawartość tłuszczu, białka, węglowodanów), dane producenta, miejsce produkcji, informacje dotyczące przechowywania, numer partii produkcyjnej, a także ewentualne alergeny (np. laktoza).
* Produkt musi być oznakowany zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 dotyczącego informacji o żywności konsumentowi.

**Wymagania transportowe i łańcuch chłodniczy:**

* **Transport i łańcuch chłodniczy**:
* Jogurt grecki jest produktem wymagającym przechowywania i transportu w temperaturze 2-6°C.
* Pojazd transportowy powinien być wyposażony w odpowiednią chłodnię, która zapewnia utrzymanie wymaganej temperatury przez cały czas transportu.
* Należy zapewnić, by pojazdy transportowe były czyste, zabezpieczone przed uszkodzeniem opakowań oraz zapewniały odpowiednią wilgotność i temperaturę.

**Termin przydatności do spożycia:**

* Termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu liczony od dnia jego dostarczenia nie może być krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.

**Akty prawne i normy:**

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
* Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 – dotyczące higieny środków spożywczych, w tym przepisów dotyczących transportu i przechowywania żywności.
* Rozporządzenie 853/2004/WE dotyczące ustalania zasad higieny w produkcji żywności.
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku, regulująca kwestie bezpieczeństwa żywności w Polsce.
* Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych
* Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań jakościowych dla produktów mlecznych.

**Załącznik nr 6A**

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny

Szpital Zachodni im. św. Jana Pawła II

ul. Daleka 11

05-825 Grodzisk Mazowiecki

**A. Oświadczenie o spełnieniu wymagań obowiązujących przepisów prawnych.**

Oświadczam, iż dostarczane przez:

(wpisać pełną nazwę i adres dostawcy)

surowce / składniki / materiały do kontaktu z żywnością / środki czystości\* są zgodne z wymaganiami następujących przepisów prawnych:

* Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia\*\*,
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych\*\*,
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych\*\*,
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności\*\*,
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych\*\*,
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych\*\*,
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych\*\*,
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności\*\*,
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych\*\*,
* Rozporządzenie (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG\*\*,
* Rozporządzenie Komisji nr 450/2009 z dnia 29 maja 2009 r. w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością\*\*,
* Rozporządzenie Komisji (UE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością\*\*,
* przepisami dot. substancji i preparatów chemicznych\*\*,
* przepisami dot. produktów biobójczych\*\*,
* przepisami z obszaru BHP dot. stosowania substancji i preparatów chemicznych\*\*.

\*niepotrzebne skreślić

\*\* oznacza aktualne wydanie normy lub przepisu prawnego

**B. Dodatkowe wymagania dla dostawców.**

1. Asortyment określony w Formularzu cenowym (zał. nr 2 do SWZ) oraz w Opisie Przedmiotu Zamówienia (zał. nr 6 do SWZ) w dniu dostawy będzie posiadał termin przydatności do spożycia widoczny na każdym opakowaniu jednostkowym. Termin ten, liczony od dnia dostarczenia, nie będzie krótszy niż połowa okresu przydatności do spożycia określonego przez producenta lub daty minimalnej trwałości.

2. Wszystkie opakowane produkty/surowce i składniki oznakowane będą informacją o wartości odżywczej w 100 g/100 ml produktu/surowca/składnika z uwzględnieniem:

- wartości energetycznej w kJ i kcal,

- zawartości tłuszczu w g, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych w g,

- zawartości węglowodanów w g, w tym cukrów w g,

- zawartości białka w g,

- zawartości soli w g.

3. Wszystkie dostarczane surowce i składniki posiadają wykaz składników wraz z wykazem zawartych w nich składników alergennych.

4. Surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie chłodzone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze do +4°C, natomiast surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie mrożone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze nie wyższej niż -18°C.

5. W przypadku uwzględnienia reklamacji dotyczącej jakości dostarczonych surowców lub składników, zgłoszonej przez przedstawiciela placówki po ich przyjęciu lub odmowie przyjecia do zakładu, Wykonawca zobowiązuje się do odbioru reklamowanych produktów i utylizacji na własny koszt. Koszty odbioru, utylizacji/zniszczenia zakwestionowanych produktów, surowców lub składników poniesie Wykonawca/Dostawca.

**Oświadczam, iż zapoznałem się z w/w wymaganiami i zobowiązuję się do ich przestrzegania:**

(wpisać pełna nazwa i adres dostawcy)

\*niepotrzebne skreślić

\*\* oznacza aktualne wydanie normy lub przepisu prawnego

**……………………………………………………………………...**

**Podpis elektroniczny**

kwalifikowany podpis elektroniczny

lub podpis zaufany lub podpis osobisty osoby/osób upoważnionej/

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy.

**Załącznik nr 7**

**PROJEKT UMOWY**

**UMOWA**  **NR .....................**

zawarta w dniu ................... roku w Grodzisku Mazowieckim pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Specjalistycznym Szpitalem Zachodnim im. św. Jana Pawła II** w Grodzisku Mazowieckim przy ulicy Dalekiej 11, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000055047, oznaczony numerami NIP 529-10-04-702, REGON 000311639, zwanym dalej w treści umowy **Zamawiającym**, reprezentowanym przez:

1. Dyrektora Szpitala Zachodniego - p. ......................................

a

Firmą .......................................................................................................................... zarejestrowaną w ............................ pod Nr KRS ................., Nr NIP ................. Nr Regon .................. , zwaną w dalszej części Umowy **Wykonawcą,** reprezentowaną przez:

1. .............................................

W wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym, art. 275 pkt 1 bez przeprowadzania negocjacji została zawarta umowa o następującej treści:

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy są sukcesywne dostawy **……………………………………………………………** w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: …………………...………………………………………………………………………………….……...

2. Szczegółowo przedmiot umowy określony jest w załączniku nr 1 do niniejszej umowy będącym jej integralną częścią.

3. Przewidziana wartość umowy jest maksymalna, a Zamawiający może zakupić mniej i Wykonawcy nie służą żadne roszczenia z tego tytułu, przy czym minimalna wartość wynosi 80%.

4. Zamawiający zastrzega możliwość zamiany ilości asortymentu w ramach wartości umowy stosownie do swych ujawnionych potrzeb, w szczególności poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości w ramach poszczególnych pozycji.

5. Zamawiający dopuszcza możliwość przedłużenia realizacji umowy o okres do 6 miesięcy w przypadku, gdy ilości określone w załączniku nr 1 do umowy nie zostaną wykorzystane w trakcie obowiązywania umowy.

6. Zmiany określone w pkt. 4, 5 muszą być potwierdzone stosownym aneksem.

7. Jeżeli Wykonawca nie wywiąże się terminowo z dostawy, Zamawiającemu przysługuje prawo dokonania interwencyjnego zakupu (zakupu zastępczego) u innego dostawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy (transport, różnica w cenie i in.).

8. W przypadku dokonania zakupu zastępczego Wykonawca zobowiązany jest wyrównać Zamawiającemu poniesioną szkodę, tzn. zapłacić Zamawiającemu kwotę stanowiącą różnicę pomiędzy ceną towaru jaką Zamawiający zapłaciłby Wykonawcy, gdyby ten dostarczył zamówiony towar a ceną, którą Zamawiający zobowiązany jest zapłacić w związku z nabyciem zastępczym. Obowiązek ten zostanie spełniony przez Wykonawcę w ciągu 7 dni od daty wystawienia Wykonawcy noty obciążeniowej obejmującej ww. kwotę.

9. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie powyższej należności z faktury za kolejną dostawę.

10. W przypadku zakupu zastępczego zmniejsza się odpowiednio wielkość przedmiotu umowy oraz wartość umowy o wielkość tego zakupu.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korzystania z okresowych promocji i upustów

 wprowadzonych przez Wykonawcę (ceny niższe niż określone w niniejszej umowie ).

**§ 2**

1. Cena przedmiotu umowy wynosi ............................. zł brutto (słownie: ........................................ złotych brutto.) Stawka podatku VAT na dzień zawarcia niniejszej umowy wynosi …… %
2. W cenie określonej w ust.1 zawarte są wszelkie koszty związane z realizacją niniejszej umowy, m.in.: zakupu, transportu, ubezpieczenia, pakowania i znakowania, a także należnych opłat wynikających z polskiego prawa podatkowego i Kodeksu Celnego i innych wymagań prawnych związanych z przedmiotem zamówienia.
3. Strony zgodnie oświadczają, że w przypadku zapłacenia przez Zamawiającego podatku VAT wynikłego z faktu, iż Wykonawca nie poinformował Zamawiającego, iż obowiązek podatkowy go nie dotyczy, Wykonawca zwróci równowartość zapłaconej kwoty podatku Zamawiającemu.
4. Wynagrodzenie określone w ust. 1 powyżej może ulec zmianie na podstawie art. 436 pkt 4 lit. b w drodze pisemnego aneksu na pisemny wniosek Wykonawcy lub Zamawiającego w przypadku wystąpienia następujących zmian:
5. stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego - wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o kwotę odpowiadającą wzrostowi lub obniżeniu stawki podatku VAT, (w takim przypadku zmianie ulega kwota podatku VAT i cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian) z zastrzeżeniem, że zmiana obowiązuje nie wcześniej niż od dnia wejścia w życie aktów prawnych wprowadzających nową stawkę;
6. wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę – wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o kwotę odpowiadającą wzrostowi kosztu Wykonawcy w związku ze zwiększeniem wysokości wynagrodzeń pracowników wykonujących przedmiot umowy do wysokości aktualnie obowiązującego minimalnego wynagrodzenia za pracę, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Kwota odpowiadająca wzrostowi kosztu Wykonawcy będzie odnosić się wyłącznie do części wynagrodzenia pracowników wykonujących przedmiot umowy, o których mowa w zdaniu poprzedzającym, odpowiadającej zakresowi, w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją umowy;
7. zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne – wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o kwotę odpowiadającą zmianie kosztu Wykonawcy ponoszonego w związku z wypłatą wynagrodzenia pracowników wykonujących przedmiot umowy, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Kwota odpowiadająca zmianie kosztu Wykonawcy będzie odnosić się wyłącznie do części wynagrodzenia pracowników wykonujących przedmiot umowy, o których mowa w zdaniu poprzedzającym, odpowiadającej zakresowi, w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu umowy;
8. zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych - wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o kwotę odpowiadającą zmianie kosztu Wykonawcy ponoszonego w związku z dokonywaniem wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Kwota odpowiadająca zmianie kosztu Wykonawcy będzie odnosić się wyłącznie do części wynagrodzenia pracowników wykonujących przedmiot umowy, o których mowa w zdaniu poprzedzającym, odpowiadającej zakresowi, w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu umowy, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

6. Za wyjątkiem sytuacji, o której mowa w ust. 4 lit. a powyżej wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga uprzedniego złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o wysokości dodatkowych kosztów wynikających z wprowadzenia zmian, o których mowa w ust. 4 lit. b, c i d powyżej.

7. Niezależnie od zmian, o których mowa powyżej wprowadza się następujące zasady dokonywania zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, zgodnie z art. 439 ustawy Pzp:

1) w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia strony dokonają zmiany wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu, w drodze pisemnego aneksu do niniejszej umowy zawartego na wniosek Wykonawcy zawierający szczegółowe uzasadnienie, w jaki sposób wzrost cen materiałów lub kosztów wpływa na koszt wykonania zamówienia. Zmiana wynagrodzenia może też zostać dokonana na wniosek Zamawiającego w przypadku obniżenia cen materiałów lub kosztów wpływających na koszt wykonania zamówienia. Wniosek Zamawiającego będzie zawierać szczegółowe uzasadnienie, w jaki sposób obniżenie cen wpływa na koszt wykonania zamówienia. Poziom zmiany cen, o których mowa powyżej, uprawniający strony umowy do złożenia wniosku żądania zmiany wynagrodzenia, wynosi nie mniej niż 4 % w stosunku do cen materiałów lub kosztów przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie.

2) Podstawy waloryzacji:

a) Waloryzacja wynagrodzenia będzie obliczana na podstawie kwartalnego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (dalej jako „Wskaźnik”).

b) Strony umowy mogą wystąpić z wnioskiem o waloryzację wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów realizacji zamówienia, zgodnie z art. 439 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

3) Kryteria i zasady uprawniające strony umowy do złożenia wniosku o waloryzację wynagrodzenia Wykonawcy:

a) Początkowym terminem ustalenia zmiany wynagrodzenia jest dzień zawarcia umowy, z uwzględnieniem Wskaźnika ogłoszonego za kwartał, w którym doszło do jej zawarcia.

b) Wniosek o waloryzację wynagrodzenia może być złożony, jeśli suma zmiany Wskaźnika z dwóch kwartałów po zawarciu umowy lub ostatniej waloryzacji wynosi co najmniej 4% w stosunku do wartości początkowej ustalonej dla kwartału, w którym zawarto umowę, lub dokonano ostatniej waloryzacji wynagrodzenia

4) Częstotliwość i zakres waloryzacji:

a) Strona może żądać waloryzacji wynagrodzenia nie częściej niż raz na dwa pełne kwartały.

* w przypadku wystąpienia przez Stronę z żądaniem zmiany wysokości wynagrodzenia po upływie co najmniej dwóch pełnych kwartałów licząc od kwartału obejmującego dzień zawarcia umowy albo po upływie co najmniej dwóch pełnych kwartałów od ostatniej waloryzacji wynagrodzenia zmiana wynagrodzenia będzie obliczana na podstawie sumy poszczególnych Wskaźników objętych wnioskiem z dwóch pełnych kwartałów.

b) Waloryzacja obejmuje wyłącznie tę część wynagrodzenia, które nie została wykonana przez Wykonawcę na dzień złożenia wniosku, oraz nie stała się wymagalna.

5) Limit waloryzacji:

a) Wzrost lub spadek wynagrodzenia umownego w wyniku waloryzacji nie może przekroczyć 10% podstawowej wartości brutto umowy.

6) Zmiana wynagrodzenia w przypadku późniejszego zawarcia umowy:

a) Jeżeli umowa zostanie zawarta po upływie 180 dni od terminu składania ofert, początkowym terminem ustalenia zmiany wynagrodzenia jest dzień otwarcia ofert.

7) Mechanizm zastępczy:

a) W przypadku likwidacji Wskaźnika lub zmiany podmiotu odpowiedzialnego za jego publikację, waloryzacja wynagrodzenia będzie oparta na odpowiednim wskaźniku publikowanym przez właściwy organ, który zgodnie z przepisami prawa zastąpi dotychczasowy Wskaźnik.

8) Uwzględnienie podwykonawców (o ile dotyczy):

a) Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z powyższymi warunkami, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy z którym zawarł umowę w terminie 15 dni kalendarzowych, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:

* przedmiotem umowy podwykonawczej są dostawy lub usługi,
* okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.

9) Wniosek o waloryzację wynagrodzenia – procedura

a) Strona umowy, która jest zainteresowana zmianą wynagrodzenia wykonawcy, składa wniosek do drugiej strony umowy. Wniosek powinien zawierać następujące elementy:

* Dane identyfikacyjne stron umowy:
* pełna nazwa i adres wykonawcy;
* pełna nazwa i adres zamawiającego.
* Podstawa prawna:
* odwołanie się do art. 439 ustawy Prawo zamówień publicznych, który reguluje kwestie waloryzacji wynagrodzenia w przypadku istotnej zmiany okoliczności, takich jak wzrost lub spadek kosztów realizacji zamówienia.
* Opis okoliczności faktycznych uzasadniających wniosek:
* szczegółowe wskazanie czynników, które wpłynęły na konieczność zmiany wynagrodzenia (np. wzrost cen materiałów wykorzystywanych do realizacji zamówienia, kosztów pracy, lub innych kluczowych składników wpływających na koszt realizacji zamówienia wynikające z kwartalnego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego);
* dołączenie dokumentów potwierdzających zaistnienie powyższych okoliczności (np. faktury, analizy rynkowe, dane statystyczne, inne);
* Wyczerpujące uzasadnienie faktyczne:
* szczegółowy opis, w jaki sposób zaistniałe zmiany wpływają na realizację zamówienia;
* wskazanie, że zmiana wynagrodzenia jest niezbędna dla zachowania zasad uczciwości i równowagi ekonomicznej kontraktu;
* Dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia po waloryzacji:
* precyzyjne wyliczenie nowego wynagrodzenia z uwzględnieniem procentowej zmiany kosztów lub innych uzasadnionych czynników;
* wskazanie metodologii, na podstawie której dokonano obliczeń (np. wskaźniki inflacji, ceny rynkowe materiałów, dane statystyczne);
* wzór do wyliczenia kwoty wynagrodzenia po waloryzacji - wartości zmiany umowy;

WZ = (W x F)/100, przy czym:

**W**-wynagrodzenie netto za zakres przedmiotu umowy, za zakres przedmiotu umowy niezrealizowanego jeszcze przez Wykonawcę i nieodebranego przez Zamawiającego przed dniem złożenia wniosku,

**F** - średnia arytmetyczna dwóch następujących po sobie wartości zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy wynikających z kwartalnego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego;

b) Weryfikacja wniosku przez drugą stronę umowy – po otrzymaniu wniosku strona umowy zobowiązana jest do:

* Analizy przedstawionych dokumentów i uzasadnienia:
* weryfikacji zaistnienia wskazanych okoliczności faktycznych;
* sprawdzenia poprawności przedstawionych obliczeń.
* Podjęcia decyzji w sprawie wniosku:
* przyjęcia wniosku i podpisania aneksu do umowy w przypadku uznania zasadności waloryzacji;
* w przypadku braku zgody, przedstawienia pisemnego uzasadnienia odmowy;

c) Sporządzenie aneksu do umowy - jeśli wniosek zostanie zaakceptowany, strony zobowiązane są do:

* Przygotowania aneksu do umowy:
* zawierającego nowe warunki wynagrodzenia.
* precyzującego datę wejścia w życie zmienionych warunków.
* Podpisania aneksu przez obie strony:
* Aneks staje się integralną częścią pierwotnej umowy.

d) Dokumentacja procesu waloryzacji - wszystkie czynności związane z procesem waloryzacji powinny być dokumentowane, w tym:

* Wniosek złożony przez stronę zainteresowaną zmianą;
* Odpowiedź drugiej strony umowy,
* Sporządzony i podpisany aneks do umowy.
* Wszelkie inne dokumenty i materiały potwierdzające zasadność zmiany wynagrodzenia.

4) W efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia Zamawiający dopuszcza maksymalną wartość zmiany wynagrodzenia w stosunku do wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 o nie więcej niż 10% pierwotnego wynagrodzenia określonego w umowie.

5) Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z niniejszymi postanowieniami zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen produktów, materiałów, usług lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy (o ile dotyczy).

**§ 3**

1. Wykonawca zrealizuje przedmiot umowy w terminie 12 miesięcy od daty podpisania umowy.

2. Dostawa będzie realizowana sukcesywnie na podstawie zamówień jednostkowych realizowanych w ciągu … dni roboczych w godzinach od 7:00 – do 12:00 od otrzymania zamówienia drogą faks/email.

3. Zamawiający wymaga, aby towar wyszczególniony w zamówieniu jednostkowym dostarczony był w całości jednorazowo i zafakturowany na jednej fakturze dotyczącej tego zamówienia jednorazowego.

4. W przypadku braku realizacji dostawy jednostkowej/cząstkowej lub jej części tzn., kiedy Wykonawca w całości lub części nie dostarczy zamówionego towaru w ramach dostawy jednostkowej/cząstkowej, Wykonawca zobowiązany jest do przekazania informacji drogą email-ową lub faxem, kiedy zostanie zrealizowane zamówienie jednostkowe, a w przypadku braku niektórych produktów, które towary zostaną przesłane w późniejszym terminie oraz określenia terminu dostawy.

5. W przypadku wystąpienia sytuacji, o której mowa w ust. 4, gdzie zaproponowany termin dostawy jednostkowej/cząstkowej jest niemożliwy do zaakceptowania przez Zamawiającego z uwagi na konieczność zapewnienia wyżywienia pacjentom oraz w przypadku nie zrealizowania zamówienia w terminie o którym mowa w ust. 2 lub niedostarczenia asortymentu wolnego od wad w terminie o którym mowa w § 8 ust. 4, Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zakupu zastępczego niedostarczonego towaru/asortymentu u innego Wykonawcy w ilości nie zrealizowanej w terminie dostawy jednostkowej/cząstkowej.

6. O wdrożeniu procedury określonej w ust. 5, Zamawiający powiadomi niezwłocznie Wykonawcę pisemnie za pośrednictwem poczty elektronicznej na wskazany przez Wykonawcę adres email.

7. W przypadku zakupu zastępczego, o którym mowa w ust. 5, zmniejsza się ilość i wartość przedmiotu umowy o ilość i wartość zakupu.

8. W przypadku zakupu zastępczego, o którym mowa w ust. 5, Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną zakupu zastępczego i ceną wynikającą z umowy oraz innych uzasadnionych kosztów powstałych w wyniku konieczności dokonania zakupu zastępczego. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia związane z ceną zakupu zastępczego. Powyższe nie wyłącza obowiązku zapłaty kary umownej przez Wykonawcę zgodnie z § 6 ust. 1 pkt 5 umowy.

**§ 4**

1. Należność za przedmiot umowy zostanie zapłacona przez Zamawiającego na podstawie prawidłowo wystawionej faktury, po podpisaniu przez strony umowy dokumentu dostawy przedmiotu umowy.

2. Wynagrodzenie określone w § 2 ust. 1 będzie płatne każdorazowo na podstawie dokumentu dostawy, według stawek określonych w załączniku do umowy – Formularz cenowy stanowiący załącznik nr 1 do umowy.

3. Zapłata należności za przedmiot umowy nastąpi w terminie do …… dni od złożenia prawidłowo wystawionej faktury u Zamawiającego wraz z dokumentem dostawy. Zamawiający dopuszcza możliwość elektronicznego złożenia faktury, którą należy wysłać na adres: e-faktury@szpitalzachodni.pl

4. Należność za przedmiot umowy będzie przekazana na konto wskazane przez Wykonawcę na fakturze.

**§ 5**

1. Zamawiający upoważnia do nadzoru nad prawidłowością wykonania umowy (składanie zamówień jednostkowych oraz potwierdzenia dokumentu dostawy - pracownika kuchni tel. ……/ e-mail …………
2. Wykonawca ustanawia p. ..................... jako osobę odpowiedzialną za realizację przedmiotu umowy. tel./fax. ……… ………… e-mail……………………….
3. Wszystkie dokumenty winny być wystawione przez Wykonawcę w języku polskim (dowód wydania, faktura) sygnowane numerami umowy i zamówienia.
4. Wykonawca oświadcza, że dostarczony przedmiot umowy jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia, spełnia normy w żywieniu zbiorowym i ma odpowiedni termin przydatności do spożycia.

**§ 6**

* 1. Wykonawca płaci Zamawiającemu następujące kary umowne:

1) w wysokości 10% ceny brutto niezrealizowanej części umowy, gdy Wykonawca odstąpi od umowy na skutek okoliczności, za które ponosi winę;

2) w wysokości 0,1% wynagrodzenia brutto niezrealizowanej części dostawy za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w realizacji przedmiotu umowy określony w § 3 umowy, jednak nie więcej niż 10% wartości niezrealizowanej dostawy.

3) w wysokości 10 % ceny brutto niezrealizowanej części umowy, gdy zamawiający odstąpi od umowy w przypadku określonym w § 8 ust 3 niniejszej umowy.

4) z tytułu braku zapłaty lub nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom, w wysokości 0,2% wynagrodzenia brutto podwykonawcy, za każdy dzień zwłoki, nie więcej jednak niż 10% tego wynagrodzenia (o ile dotyczy)

5) W przypadku wystąpienia sytuacji określonych w § 3 ust. 5 Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 200 zł za każdy przypadek zakupu zastępczego.

6) w wysokości 0,2% wynagrodzenia brutto niezrealizowanej reklamowanej części dostawy za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w realizacji reklamowanego przedmiotu umowy określonego w § 8 ust. 5 umowy, jednak nie więcej niż 10% wartości niezrealizowanej dostawy.

2. Łączna maksymalna wysokość kar umownych wynosi 30% wynagrodzenia umownego brutto.

3. W przypadku gdy wysokość szkody poniesionej przez Zamawiającego jest większa od kary umownej, a także w przypadku, gdy szkoda powstała z przyczyn, dla których nie zastrzeżono kary umownej, Zamawiający jest uprawniony do żądania odszkodowania na zasadach ogólnych, wynikających z przepisów Kodeksu cywilnego – niezależnie od tego, czy realizuje uprawnienia do otrzymania kary umownej. W przypadku, gdy wysokość poniesionej szkody jest większa od kary umownej, Zamawiający może żądać odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej.

4. Strony umowy ustalają, że żadna ze stron nie poniesie odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z umowy w sytuacji wystąpienia siły wyższej uniemożliwiającej wykonanie zobowiązań. Siła Wyższa oznacza zdarzenie zewnętrzne, pozostające poza kontrolą Stron oraz niewiążące się z zawinionym działaniem Stron, którego Strony nie mogły przewidzieć i które uniemożliwia proces realizacji Umowy. Takie zdarzenia obejmują w szczególności: wojnę, rewolucję, pożary, powodzie, epidemie, akty administracji państwowej itp.

5. W przypadku zawinionej przez Wykonawcę zwłoki w realizacji przedmiotu umowy ustalone ceny nie tracą ważności.

6. Za przekroczenie terminu płatności określonego § 4 ust. 3 umowy za zrealizowany przedmiot umowy Wykonawca może naliczyć odsetki w wysokości ustawowej.

7. Z uwagi na charakter działalności prowadzonej przez Zamawiającego, niezapłacenie w terminie przez Zamawiającego kwot wynikających z faktur za wykonaną dostawę nie uzasadnia i nie może powodować wstrzymywania przez Wykonawcę świadczenia dostaw na rzecz Zamawiającego, na podstawie art. 490 k.c.

8. Wykonawca nie może w jakikolwiek sposób, pod rygorem nieważności takiej czynności, przenieść wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy, w szczególności w drodze cesji, poręczenia, factoringu lub innej czynności na osobę trzecią bez spełnienia warunków wynikających z przepisów powszechnie obowiązującego prawa. Każda czynność mająca na celu zmianę wierzyciela Zamawiającego może nastąpić dopiero po uprzednim wyrażeniu zgody przez podmiot go tworzący, zgodnie z art. 54 ust. 5 ustawy z dnia 15.04.2011r. o działalności leczniczej (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 799).

9. Wykonawca oświadcza, że nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. 2022 poz. 835) oraz że zobowiązuje się do powiadomienia Zamawiającego niezwłocznie, najpóźniej w terminie 3 dni roboczych, o zaistnieniu w stosunku do niego okoliczności, o których mowa w powołanym przepisie.

**§ 7**

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszelkie uprawnienia, zezwolenia i decyzje niezbędne do wykonania przedmiotu niniejszej umowy, a także iż wykona przedmiot umowy z należytą starannością.

2. Wykonawca gwarantuje, że dostarczone produkty będą świeże, z ważnym terminem przydatności do spożycia, przebadane zgodnie z obowiązującymi przepisami, dobrej jakości, bez zmian w wyglądzie, bez oznak zabrudzenia, zanieczyszczenia zepsucia i obcych zapachów.

3 Wykonawca dostarczać będzie produkty w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych.

4. Wykonawca oświadcza, że dostarczane produkty spożywcze, jak i wszelkie aspekty ich przygotowania i obchodzenia się z żywnością spełniają wszystkie właściwe wymogi prawne i normy jakościowe.

5. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiednie dokumenty potwierdzające spełnianie wymogów i norm jakościowych w terminie 3 dni od dnia zgłoszenia takiego żądania.

6. Wykonawca zobowiązany jest skierować do realizacji niniejszej Umowy osoby spełniające wymogi sanitarne niezbędne do realizacji przedmiotu Umowy oraz posiadające uprawnienia do wykonywania przewidzianych Umową czynności, o ile przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

7. Realizując zamówienie objęte Umową Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia – w zakresie odpowiadającym Przedmiotowi Umowy i jego właściwościom - dostępności (informacyjno-komunikacyjnej) osobom ze szczególnymi potrzebami, co najmniej w zakresie określonym przez minimalne wymagania, o których mowa w art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

**§ 8**

1. W przypadku stwierdzenia braków ilościowych, wagowych lub wad jakościowych w dostarczonym przedmiocie umowy Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę o powyższym fakcie przesyłając pisemną reklamację.

* braków ilościowych wagowych w ciągu 1 dnia roboczego,
* wad jakościowych w ciągu 1 dnia roboczego.

2. Wykonawca zobowiązany jest do załatwienia reklamacji w terminie 1 dnia od daty zgłoszenia reklamacji oraz poinformować Zamawiającego faksem lub mailem o sposobie jej rozpatrzenia. W przypadku, gdy Zamawiający nie otrzyma faksu lub maila zawierającego informację o sposobie załatwienia reklamacji przed upływem 1 dnia od jej wniesienia, uznaje się, że reklamacja została pozytywnie uwzględniona.

3. Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy przyjęcia dostarczonego przedmiotu umowy za każdym razem wystąpienia poniższej sytuacji, jak również prawo do odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy w przypadku trzykrotnego powtórzenia się niżej wymienionych przypadków:

a) dostarczenia przedmiotu umowy złej jakości i z wadami oraz stwierdzenia braków ilościowych, wagowych;

b) towar posiadał będzie inne wady jawne (uszkodzenia, zabrudzenia, zapleśnienia itp.);

c) dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem i przedmiotem umowy;

d) towar nie będzie oryginalnie opakowany (a wymaga opakowania) lub opakowanie będzie uszkodzone;

e) towar zostanie dostarczony po upływie terminu przydatności do spożycia

f) dostawa będzie realizowana bez zachowania przewidzianych dla przedmiotu zamówienia norm sanitarnych;

g) dostarczony produkt będzie miał krótszy termin przydatności do spożycia niż wskazany przez Zamawiającego.

h) dostawa będzie realizowana bez zachowania łańcucha chłodniczego, lub transportowana pojazdem nie przystosowanym do tej czynności/wymagań lub nie posiadającym dopuszczenia wydawanego przez Państwowy Inspektorat Sanitarny (potocznie: sanepid).

4. Wykonawca zobowiązany jest do przyjęcia zwróconych towarów na koszt i ryzyko Wykonawcy.

5. W przypadku uwzględnienia reklamacji Wykonawca zobowiązany jest do wymiany zareklamowanych produktów lub dostarczenia ich brakującej ilości w terminie nie dłuższym niż 1 dzień roboczy od daty uwzględnienia reklamacji, lub wystąpienia zdarzeń określonych w ust. 3, równoznacznych z uwzględnieniem reklamacji.

6. Dostarczenie nowego towaru nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy.

7. Odmowa przyjęcia dostarczonego przedmiotu umowy w warunkach opisanych w ust. 3 i 4 powyżej traktowana będzie jako zawinione niedostarczenie przedmiotu umowy i skutkować obowiązkiem zapłaty kar umownych z tytułu zwłoki w dostawie.

**§ 9**

1. Zmiana treści umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

1. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy lub jej części na podstawie art. 456 Ustawy Pzp oraz na podstawie innych przepisów powszechnie obowiązującego prawa, w szczególności Ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1061 z późn. zm., zwanej dalej „KC”), w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o wystąpieniu jednej z następujących okoliczności:

a) Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia o Umowy, jeżeli zaistnieje istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, lub dalsze wykonywanie Umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu – odstąpienie od Umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach, co wynika z art. 456 ust. 1 pkt 1 Ustawy Pzp. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

b) Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 1 miesiąca ze skutkiem na koniec miesiąca od powzięcia wiadomości o okolicznościach określonych w art. 456 ust. 1 pkt 2 Ustawy Pzp. W tym przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy.

c) Zamawiający może odstąpić od umowy w sytuacji gdy w czasie trwania umowy Wykonawca został wpisany na listę osób i podmiotów, wobec których są stosowane środki określone w ustawie z dnia 13 kwietnia 2022 r (Dz. U. z 2022 r. poz. 835) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących obronie bezpieczeństwa narodowego, a także w przypadku spełnienia przez Wykonawcę którejkolwiek z pozostałych przesłanek, o których mowa w art. 7 ust. 1 pkt 1) - 3) powołanej ustawy.

d) Zamawiający może rozwiązać umowę z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia z powodu nienależytego lub uporczywego niewłaściwego jej wykonania przez Wykonawcę, ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego. W przypadku powtarzających się przypadków opisanym w § 8 ust 3, zamawiający najpierw wezwie Wykonawcę do należytego wykonania umowy, a w przypadku powtarzających się w dalszym ciągu uchybień ma prawo do rozwiązania umowy z miesięcznym terminem wypowiedzenia z winy za którą ponosi odpowiedzialność Wykonawca. W przypadku rozwiązania umowy Wykonawcy nie będą przysługiwać z tego tytułu żadne roszczenia, poza płatnością należności za dostarczony i przyjęty przez Zamawiającego przedmiot zamówienia

1. Strony dopuszczają zmiany postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, we wszystkich przypadkach przewidzianych w art. 455 ustawy Pzp i w zakresie uregulowanym niniejszą umową.

1) Udzielenie przez Wykonawcę Zamawiającemu bonifikat, rabatów lub upustów cenowych.

2) Przedłużenie okresu obowiązywania umowy o maksymalnie 6 miesięcy w przypadku niewykorzystania wartości umowy, o której mowa w § 2 ust. 1 umowy, w okresie, na jaki została zawarta.

3) Wprowadzenie zmian spowodowanych następującymi okolicznościami:

a) zmiana danych w umowie związana ze zmianami administracyjno-organizacyjno-prawnymi (np. zmiana nazwy Wykonawcy, NIP, REGON),

b) zmiany danych teleadresowych,

4) Zwiększenia zamówienia maksymalnie o 20 % ilości przedmiotu zamówienia w przypadku wystąpienia sytuacji której mimo dochowania należytej staranności Zamawiający nie mógł przewidzieć przy zachowaniu cen umownych wynikających z załącznika nr 1 do umowy w podstawowym okresie na który została zawarta umowa.

5) Zmniejszenia ilości danej pozycji i zwiększenia ilości w innej pozycji w ramach ogólnej ceny oferty.

6) Wprowadzenie wszelkich innych zmian umowy wynikających z okoliczności, których nie można było przewidzieć w dniu zawarcia umowy, a które będą niezbędne do jej prawidłowej realizacji lub będą wynikać ze zmian w obowiązujących przepisach nakładających na zamawiającego nowe obowiązki żywieniowe.

7) Zmiana wysokości wynagrodzenia w przypadku konieczności czasowego zawieszenia wykonywania umowy lub jej części bądź zmiany sposobu realizacji zamówienia, wynikających z przyczyn obiektywnych, niezależnych od stron umowy (np. stan zagrożenia epidemicznego, epidemia lub pandemia). Zmniejszenie lub zwiększenie wynagrodzenia w takim przypadku może wynosić maksymalnie 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 2 ust. 1.

8) Zmiana terminu wykonania umowy lub jej części, czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części bądź zmiana sposobu wykonania zamówienia wynikająca z przyczyn obiektywnych, niezależnych od stron umowy, takich jak stany zagrożenia epidemicznego, epidemia lub pandemia wystąpienie siły wyższej.

9) Inne zmiany umowy możliwe są wyłącznie w zakresie wskazanym w art. 455 ustawy Pzp, o ile konieczność zmiany, w tym w szczególności zmiany wysokości ceny, wynika z okoliczności, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć. Zmiana taka nie może modyfikować ogólnego charakteru umowy, a wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie może przekroczyć 50% wartości pierwotnej umowy.

10)Zmiany umowy wymagają formy pisemnej w postaci stosownego aneksu, z wyjątkiem przypadków wskazanych w:

a) ust. 3 pkt 1, gdzie dla skuteczności zmiany wystarczające jest powiadomienie Zamawiającego przez Wykonawcę,

b) ust. 3 pkt 3 lit. a,b, gdzie dla skuteczności zmiany wystarczające jest powiadomienie drugiej Strony.

1. Dopuszczalne są nieistotne zmiany umowy, które mogą wyniknąć w trakcie realizacji umowy z przyczyn niezależnych od stron, a nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.

**§ 10 (o ile dotyczy)**

1. Wykonawca oświadcza, iż przedmiot zamówienia wykonywać będzie przy pomocy podwykonawców, zgodnie z zakresem rzeczowym wyszczególnionym w ofercie do umowy.

2. Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego zgłoszenia Zamawiającemu podwykonawców, którzy na rzecz Wykonawcy świadczyć będą dostawy/usługi związane z realizacją przedmiotu umowy oraz podania firm podwykonawców.

3. Wykonawca zobowiązany jest do dokonania we własnym zakresie zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcy z zachowaniem terminu płatności określonego w umowie z podwykonawcą, jednak nie dłuższym niż 30 dni.

4. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego i osób trzecich pełną odpowiedzialność za dostawy, które wykonuje przy pomocy podwykonawców.

5. Wykonawca zobowiązuje się zwolnić Zamawiającego z wszelkich roszczeń jakie mogą być podnoszone przez podwykonawców względem Zamawiającego w związku z niniejszą umową i naprawi wszelkie szkody, jakie Zamawiający poniósł lub może ponieść z tego tytułu.

6. Wykonawca, w szczególności, pokryje wszelkie wydatki i koszty poniesione przez Zamawiającego w związku z ochroną przed takimi roszczeniami lub w związku z ich zaspokojeniem - bez względu na ich wysokość.

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania art. 462 Pzp w zakresie dotyczącym podwykonawcy/ów zgłoszonych przez wykonawcę i wyszczególnionych w ofercie lub zgłoszonych do realizacji do umowy na dostawy.

8. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy zawartej między zamawiającym a wykonawcą.

**§ 11**

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w poufności wszelkich dotyczących Zamawiającego danych i informacji uzyskanych w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, bez względu na sposób i formę ich przekazania.

2. Obowiązku zachowania poufności nie stosuje się do danych i informacji:

1. dostępnych publicznie;
2. otrzymanych przez Wykonawcę, zgodnie z przepisami prawa powszechnie obowiązującego, od osoby trzeciej bez obowiązku zachowania poufności;
3. które w momencie ich przekazania przez Zamawiającego były już znane Wykonawcy bez obowiązku zachowania poufności;
4. w stosunku do których Wykonawca uzyskał pisemną zgodę Zamawiającego na ich ujawnienie.

3. Wykonawca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż treść niniejszej umowy, a w szczególności przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia, stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz.U. z 2022 r., poz. 902), która podlega udostępnieniu, z zastrzeżeniem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.

4. Wykonawca wyraża zgodę na udostępnienie w trybie ustawy, o której mowa w ust. 3 powyżej, zawartych w niniejszej umowie danych go dotyczących, w zakresie obejmującym imiona i nazwiska osób realizujących przedmiot zamówienia.

**§ 12**

1. Koszty finansowej obsługi umowy w Banku Zamawiającego ponosi Zamawiający a w Banku Wykonawcy ponosi Wykonawca.
2. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania osób, za pomocą których wykonuje Przedmiot Umowy, jak za własne działania i zaniechania.
3. Wykonawca nie może dokonać cesji praw i obowiązków wynikających z Umowy, w szczególności zobowiązań finansowych, na rzecz osoby trzecie.

**§ 13**

1. Wykonawca jest zobowiązany do informowania Zamawiającego o zmianie formy prawnej prowadzonej działalności, o wszczęciu postępowania układowego lub upadłościowego oraz zmianie jego sytuacji ekonomicznej mogącej mieć wpływ na realizację umowy oraz o zmianie siedziby firmy pod rygorem skutków prawnych wynikających z zaniechania, w tym do uznania za doręczoną korespondencję skierowaną na ostatni adres podany przez Wykonawcę.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy powszechnie obowiązującego prawa polskiego, w szczególności Kodeksu Cywilnego, Prawa Zamówień Publicznych, zapisy specyfikacji warunków zamówienia i oferty przetargowej oraz wyjaśnień udzielonych w odpowiedzi na pytania wykonawców, które miały miejsce w toku postępowania poprzedzającego zawarcie Umowy. Strony wyłączają jednak między sobą zastosowanie art. 552 KC. 1.
3. Strony zgodnie postanawiają, że w przypadku zaistnienia pomiędzy nimi sporu dotyczącego niniejszej Umowy lub pozostającego w związku z nią, przed skierowaniem sprawy na drogę sądową, podejmą próbę rozwiązania na zasadach wzajemnych negocjacji przez wyznaczonych pełnomocników lub postępowaniu mediacyjnym. W tym celu Strona, która dochodzić będzie roszczeń od drugiej Strony, zobowiązana będzie przed wytoczeniem powództwa o złożenie przez stronę wniosku na podstawie art. 591 Ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) do przeprowadzenia postępowania mediacyjnego, o którym mowa w art. 1831 Ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. Kodeks postępowania cywilnego (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1550 z późn. zm.) (dalej „KPC”). Brak przeprowadzenia postępowania mediacyjnego skutkować będzie podniesieniem przez drugą Stronę w postępowaniu cywilnym zarzutu z art. 2021 KPC. W razie braku porozumienia sprawy sporne rozstrzygać będzie właściwy dla siedziby Zamawiającego Sąd powszechny.
4. Wszelkie spory wynikające z niniejszej Umowy będzie rozstrzygał sąd właściwy rzeczowo dla siedziby Zamawiającego.
5. Jeżeli w wyniku zawarcia Umowy w ramach prowadzonego postępowania, będzie mieć miejsce przetwarzanie danych osobowych, Strony zgodnie zobowiązują się zawrzeć Umowę o przetwarzanie danych osobowych, która spełniać będzie wszystkie wymogi RODO i obowiązującej ustawy o ochronie danych osobowych, na cały okres obowiązywania Umowy podstawowej (rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).
6. W przypadku spraw sądowych, dotyczących rekompensat określonych w art. 10 ustawy z dnia 08.03.2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych, dowodem poniesienia przez Wykonawcę kosztów odzyskiwania danej należności nie może być dowód z zeznań świadków.
7. Wykonawca ma obowiązek poddać się kontroli przeprowadzonej przez udzielającego zamówienia lub osobę przez niego upoważnioną w zakresie wykonywania warunków niniejszej umowy, w każdym ich aspekcie, w szczególności zaś dotyczącym ochrony danych osobowych oraz jakości udzielanych dostaw /usług.
8. Strony zgodnie oświadczają, iż w przypadku opóźnienia w zapłacie jakiejkolwiek należności z tytułu wykonania niniejszej Umowy, Wykonawcy przysługuje jedno roszczenie o zapłatę rekompensaty za koszty odzyskiwania należności, niezależnie od ilości wystawionych faktur w związku z wykonaniem niniejszej Umowy.
9. Wykonawca oświadcza, że osoby reprezentujące Wykonawcę, pracownicy, współpracownicy oraz inne osoby, których dane osobowe zostały lub zostaną przekazane Zamawiającemu w celu zawarcia, realizacji i monitorowania wykonywania Umowy, zostały lub zostaną poinformowane przez Wykonawcę, że Zamawiający jest administratorem ich danych osobowych w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia Dyrektywy 95/46/WE, zwanego „RODO”, oraz że zapoznały lub zapoznają się z informacją o zasadach ich przetwarzania przez Zamawiającego, zamieszczonych na stronie internetowej Zamawiającego pod adresem: <https://www.szpitalzachodni.pl//dla-pacjenta/rodo-2/> .

**§ 14**

1. Wszelkie spory wynikające z realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą na zasadach wzajemnych negocjacji przez wyznaczonych pełnomocników.
2. Jeżeli strony umowy nie osiągną kompromisu wówczas sporne sprawy kierowane będą do Sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach spornych obowiązują przepisy prawa polskiego.

**§ 15**

1. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

2. W przypadku elektronicznego podpisania umowy za datę zawarcia umowy uznaje się dzień złożenia kwalifikowanego podpisu elektronicznego przez ostatnią ze stron.

Załączniki:

Formularz cenowy.

**ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA**