

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych przeznaczonych na potrzeby bieżącego żywienia w asortymencie i ilościach ujętych w zestawieniach rodzajowo-ilościowych stanowiących **Załącznik nr: 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/5 w formacie EXCEL**. Zamawiający zaznacza, że realizowane cykliczne dostawy, każdorazowo winny być dostosowane wagowo do składanego zamówienia.
2. Określona ilość artykułów spożywczych w zestawieniach rodzajowo ilościowych jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu mniejszej ilości produktów (w granicach określonych w SWZ). Powyższe nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę roszczeń o zakup pozostałej ilości produktów ani o zapłatę równowartości niezamówionych produktów czy odszkodowania za ich nie zamówienie.
3. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno –epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
 - 1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
 - 2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
 - 3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
4. **Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.**
5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze pierwszej klasy jakości, świeże odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia.
6. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia oraz gramaturą.
7. Wskazane produkty mleczne nie mogą zawierać więcej niż 10g cukrów w 100g/ml produktu gotowego do spożycia bez dodatków substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 zawierające nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia. **Dla części IV obowiązkowe są karty charakterystyki produktów – składane wraz z ofertą.**

8. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Artykuły sypkie typu: kasze, ryż, cukier, mąka itp. oraz makarony powinny być suche, nie zbrylone, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.

9. Warzywa/owoce powinny być:

- 1) wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone; ponadto warzywa okopowe muszą być niepopękane, bez bocznych rozwidleń i rozgałęzień, jednolite pod względem jakości i odmiany;
- 2) zamawiający nie dopuszcza dostarczania warzyw pastewnych;
- 3) barwa: typowa dla odmiany;
- 4) smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- 5) jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
- 6) opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

7) Wymagany dokument HDI

- 8) Ziemniaki – wymagany przy fakturze nr dystrybutora

10. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Zamawiający wymaga, aby towar zamówiony(mrożony) przywożony był w temp. minimum (-18°C).

11. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie

zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Wędliny bez zawartości fosforanów, glutaminianów, barwników, azotynu sodu, białka sojowego. Cechy wspólne dla asortymentu klasy I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się mięśni poszarpanych, uszkodzonych. W opisach EXCEL mogą pojawić się skróty oznaczające: b/ok – bez okrywy tłuszczu, b/k – bez kości, b/s – bez skóry, b/t – bez tłuszczu, b/w – bez warkocza.

12. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny” (zgodnie z art. 99 ust. 5 ustawy Pzp) gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń. Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem „lub równoważny”. Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych. Pkt. 12 stosuje się odpowiednio wskazane bądź sugerujące opisy nie stanowią zatem preferencji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest zatem wykazać, że dostarczany przez niego asortyment spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
13. Przedłożone przez Wykonawcę dowody potwierdzające spełnienie warunku określonego w ww. pkt. 4 muszą być jednoznaczne. Zamawiający odrzuci przedłożone dokumenty jeżeli nie będą pozwalały na jednoznaczne spełnienie powyższego obowiązku.
14. W każdym przypadku dopuszczalne są rozwiązania równoważne pod warunkiem, że zaproponowany asortyment / elementy będą posiadały parametry techniczne i jakościowe (technologiczne) nie gorsze niż podane w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na normy, znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”.
15. Realizacja dostaw będzie dokonywana sukcesywnie na podstawie zapotrzebowania Zamawiającego, w których każdorazowo określony zostanie termin dostawy oraz asortyment zamówienia – z wyłączeniem dni wolnych od pracy Zamawiającego.
16. Przedmiot zamówienia został określony w następujących częściach:
 - Cz. I – Dostawa mięsa, jego przetworów i drobiu
 - Cz. II – Dostawa artykułów spożywczych
 - Cz. III – Dostawa świeżych owoców i warzyw, kiszonek
 - Cz. IV – Dostawa artykułów mleczarskich
 - Cz. V – Dostawa mrożonek, mrożonych warzyw i owoców

17. Wykonawca, może złożyć ofertę na jedno, niektóre lub wszystkie części zamówienia.

18. Wytworzenie towaru, sposób opakowania i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności:

- 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i innymi aktami wykonawczymi do tej ustawy (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448 z późn. zm)
- 2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2022 r., poz. 1688 z późn. zm.),
- 3) ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U.z 2020 r., poz. 1753 z późn. zm.),
- 4) 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.U.E.L.2014.228.5),
- 5) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.U.E.L.2004.139.1 z późn. zm.),
- 6) 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 oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U.U.E.L.2004.338.4),
- 7) rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.),
- 8) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U.U.E.L.2002.31.1 z późn. zm.).

19. Warunki dostawy:

- 1) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia zgodnego z opisem, własnym środkiem transportu, na własny koszt i ryzyko.

- 2) Realizacja dostaw odbywa się na podstawie składanych przez Zamawiającego w formie pisemnej, elektronicznej (e-mail), telefonicznie zawierających ilości i terminy dostaw oraz w miarę potrzeb inne warunki istotne z punktu widzenia Zamawiającego.
- 3) Jakiegokolwiek zawiadomienie przekazywane między stronami w formie pisemnej, elektronicznej, telefonicznej skutkuje w momencie doręczenia go danej ze stron.
- 4) Dostawy będą realizowane w dniach roboczych:
 - część I Mięso, jego przetwory i drób – 3 razy w tygodniu w dniach: poniedziałek, środa i piątek
 - część II – Artykuły spożywcze – do 4 razy w miesiącu
 - część III – Świeże owoce, warzywa i kiszonki – 3 razy w tygodniu w dniach: poniedziałek, środa i piątek do godz. 12.00
 - część IV – artykuły mleczarskie – 3 razy w tygodniu do godziny 8.00, a mleko 5 razy w tygodniu do godziny 5.00 rano
 - część V – Mrożonki , mrożone warzywa i owoce – 1 raz w tygodniu od poniedziałku do piątku do godz. 12.00 - w ilości zgodnej z zamówieniami częściowymi składanymi przez osobę upoważnioną, wg cen określonych w formularzach cenowych,
- 5) Zamawiający zastrzega prawo do sprawdzenia zamówionego asortymentu pod względem ilościowym i jakościowym również w momencie odbioru towaru. Zamawiający zastrzega dostarczenie asortymentu I gatunku.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do znakowania i opakowania towaru zgodnie z obowiązującymi przepisami, z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego określonych w opisie przedmiotu zamówienia.
- 7) Przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
 - a) środków transportu odpowiednich do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi higieny środków spożywczych, pod rygorem nieprzyjęcia dostawy przez Zamawiającego;
 - b) odpowiedniego zabezpieczenia towaru na czas przewozu, pod rygorem odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu;

- c) możliwości realizacji procedur bezpieczeństwa przez pracowników Zamawiającego w stosunku do osób i pojazdów wykonujących dostawę;
 - d) uczestnictwa kierowcy lub innej osoby w dostarczeniu towaru, w tym pobraniu prób w ramach reklamacji lub kontroli prewencyjnej, pod rygorem dokonania tych czynności bez udziału Wykonawcy na jego ryzyko.
- 8) Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczanych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych.
20. Zamawiający zastrzega, by termin przydatności do spożycia - jeśli jest możliwy do określenia - nie przekraczał 2/3 czasu przydatności do spożycia określonego przez producenta.
21. Dostarczony asortyment musi być oznakowany w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami.
22. Przedmiot zamówienia (występujący w opakowaniach jednostkowych) dostarczany będzie w oryginalnych opakowaniach – bez stosowania opakowań zastępczych.
23. Wykonawca w odniesieniu do producenta uczestniczącego w przedmiotowym postępowaniu, zobowiązuje się udostępnić na żądanie Zamawiającego dokumentację z wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji zgodnie z postanowieniami ww. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
24. W czasie trwania umowy Zamawiający zastrzega prawo 1-krotnego wykonania na koszt Wykonawcy badań kontrolnych potwierdzających zgodność produktów z opisem przedmiotu zamówienia. Laboratorium, kierunek i zakres badań kontrolnych określa Zamawiający. Zamawiający zleci osobom uprawnionym (próbkobiorca – rzeczoznawca) pobranie prób i wykonanie badań w laboratorium akredytowanym w zlecanym kierunku i zakresie badań. Stwierdzenie niezgodności wyrobu z opisem przedmiotu zamówienia będzie podstawą do wszczęcia procedury reklamacyjnej bądź rozwiązania umowy.
25. **TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA** - Termin wykonania zamówienia podstawowego obejmuje czas oznaczony od dnia 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.