

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Wskazane w opisie przedmiotu zamówienia nazwy produktów posiadają jedynie charakter przykładowy - w każdym przypadku określa to klasę produktu, będącego przedmiotem zamówienia i służy ustaleniu standardu, a nie wskazuje na konkretny wyrób czy producenta. Oryginalne nazewnictwo lub symbolika podana została w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia.

W przypadku gdy opis przedmiotu zamówienia odnosi się do norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych oznacza to, że Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym, a odniesieniu takiemu towarzyszą wyrazy „lub równoważne”. Wykonawca musi udowodnić w ofercie, w szczególności za pomocą przedmiotowych środków dowodowych, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia.

**Wymagania ogólne ( część 1-12):**

1. Zamówienie będzie realizowane przez okres 6 miesięcy liczonych od dnia zawarcia umowy, jednak nie wcześniej niż część nr 1-6, 8-11 od dnia 1.02.2024r., część nr 7 od 23.02.2024r., część nr 12 od 22.02.2024r., na zasadach określonych w Umowie.
2. Oferowane produkty, a także sposób ich przewozu i przechowywania winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:
  - Ustawy z dnia 21 grudnia 2000r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630) ;
  - Ustawy z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz U. 2020.1753 ) oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021);
  - Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz.U. 2021 r. nr 122 poz.481), wraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tych ustaw.
3. Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późne. zm.).
4. Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP, GMP/GHP.
5. Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.
6. Każdy dostarczony produkt nie może odbiegać od Polskich Norm w tym przenoszących normy europejskie „lub równoważnych”, na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany

okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą przenoszącą normy europejskie.

7. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia na koszt i ryzyko Wykonawcy - do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.
8. Asortymenty powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29).
9. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
10. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
11. W/w produkty muszą być dostarczone odpowiednim środkiem transportu spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na każde żądanie Zamawiającego.
12. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania skrzynek (pojemników) przy każdorazowej dostawie towaru do Ośrodka na okres do następnej dostawy.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nie ukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru we własnym zakresie i na własny koszt w terminie nie dłuższym niż do godz. 15.30 w dniu dostawy.
14. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej z tym zastrzeżeniem, iż najmniejsza ilość zamówionego asortymentu wyniesie nie mniej niż 15 % zadeklarowanej ilości określonej w ofercie wykonawcy.
15. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą realizowane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane do godz. 14.00), od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówioną partię towaru każdorazowo w ustalonych godzinach między 6.00 a 10.00. Wykonawca powinien zapewnić, że oferowane wyroby będą wysokiej jakości, będą posiadać atesty i/lub certyfikaty higieniczno-sanitarne, z widocznym i ważnym terminem przydatności do spożycia.

### **Część 1 – artykuły ogólnospożywcze**

Przedmiotem zamówienia jest : Sukcesywna dostawa artykułów ogólnospożywczych dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Artykuły ogólnospożywcze wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia.

Zamawiający wymaga, aby artykuły spożywcze nie zawierały konserwantów np. benzoesanu sodu, glutaminianu sodu itp. oraz środków polepszających smak i zapach.

Zawartość soli, cukru w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktów.

Artykuły ogólnospożywcze typu ketchup, majonez, musztarda winny mieć gęstą konsystencję. Artykuły sypkie typu mąka, ryż makaron, kasza, groch, cukier bez zanieczyszczeń.

Produkty ogólnospożywcze na opakowaniu muszą zawierać termin przydatności do spożycia.

### **Część 2 – pieczywo**

Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa pieczywa dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Pieczywo wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostało opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 2 do opisu przedmiotu zamówienia.

Pieczywo powinno być świeże, dobrze wyrośnięte, nie spieczone, smaczne, o skórce gładkiej lub lekko chropowatej, o aromacie swoistym, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń.

### **Część 3 – ciasto i wyroby ciastkarskie**

Przedmiotem zamówienia jest : Sukcesywna dostawa ciast i wyrobów ciastkarskich dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Ciasta i wyroby ciastkarskie wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostało opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 3 do opisu przedmiotu zamówienia.

Dostarczony towar ma być świeży, bez oznak zepsucia. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zawilgocone. Wszelkie uszkodzenia, defekty towaru spowodują nieprzyjęcie go przez Zamawiającego. Na opakowaniach muszą być widoczne terminy przydatności.

### **Część 4– nabiał**

Przedmiotem zamówienia jest : Sukcesywna dostawa nabiału dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Nabiał wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostało opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 4 do opisu przedmiotu zamówienia.

Mleko, sery, jogurty, śmietana najwyższej jakości, świeże, pierwszego gatunku o smaku charakterystycznym dla danego produktu.

Wymienione produkty na opakowaniu muszą zawierać termin przydatności do spożycia, którego czas nie może być krótszy niż 14 dni od dnia dostawy (nie dotyczy mleka spożywczego 2% op. max 5L min. 5 dni).

#### **Część 5– mrożonki i wyroby mączne**

Przedmiotem zamówienia jest : Sukcesywna dostawa mrozonek i wyrobów mącznych dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Mrożonki i wyroby mączne wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostało opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia.

Zamawiający wymaga, aby towar zamówiony (mrożony) przywożony był w temp. minimum (-18°C) z terminami przydatności do spożycia i pakowany w oryginalnych opakowaniach lub zabezpieczone folią.

Mrożonki muszą być sypkie i nie zbrylone.

#### **Część 6– przetwory warzywne i owocowe**

Przedmiotem zamówienia jest : Sukcesywna dostawa przetworów warzywnych i owocowych dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Przetwory warzywne i owocowe wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostało opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 6 do opisu przedmiotu zamówienia.

Zamawiający wymaga, aby przetwory nie zawierały konserwantów np. benzoenu sodu, glutaminianu sodu itp. oraz środków polepszających smak i zapach.

Zawartość soli, cukru w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktów.

Przetwory typu dżemy winien mieć gęstą konsystencję. Przetwory na opakowaniu muszą zawierać termin przydatności do spożycia.

#### **Część 7– świeże owoce i warzywa**

Przedmiotem zamówienia jest : Sukcesywna dostawa świeżych owoców i warzyw dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Świeże owoce i warzywa wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostało opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 7 do opisu przedmiotu zamówienia.

Świeże owoce o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości.

Warzywa i owoce - zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci i zewnętrznej i widocznych zazielenień bez pustych komór na przekroju. Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd

produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; kształt charakterystyczny dla danej odmiany. W jednostce opakowania owoce powinny być jednolite tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, tej samej klasy jakości i tej samej wielkości, oraz pod względem dojrzałości i koloru.

Warzywa myte dostatecznie osuszone, liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **Część 8– ryby i przetwory rybne**

Przedmiotem zamówienia jest : Sukcesywna dostawa ryb przetworów rybnych dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Ryby i przetwory rybne wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostało opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 8 do opisu przedmiotu zamówienia.

Wykonawca winien dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktu, które obowiązują na terenie Polski oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia, tzn. co najmniej połowa okresu ważności przewidzianego dla każdego artykułu. Opakowania dostarczonych produktów żywnościowych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia. Produkty powinny być jakościowo dobre i wolne od wad.

### **Część 9– mięso i wędliny**

Przedmiotem zamówienia jest : Sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Mięso i wędliny wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostało opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 9 do opisu przedmiotu zamówienia.

Dostarczony towar musi być świeży, I klasy i mający odpowiedni termin przydatności do spożycia podany na opakowaniu :

- a). mięso – młode sztuki,
- b). drób – zasypywany lodem w pojemnikach, pozbawiony resztek pierza, nie uszkodzony.

Dostawca gwarantuje, że mięso jest każdorazowo badane, a na żądanie – przedstawi stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii.

Wykonawca nieodpłatnie użytych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy .

### **Część 10– świeże jaja**

Przedmiotem zamówienia jest : Sukcesywna dostawa jaj dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Jaja wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostało opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 10 do opisu przedmiotu zamówienia.

Dostarczone jaja powinny być całe, bez uszkodzeń i zabrudzeń, opatrzone etykietą, zrównane wielkością i kształtem.

Niedopuszczalne uszkodzenia mechaniczne, deformacje skorupki.

### **Cześć 11 – woda źródłana gazowana i niegazowana**

Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa wody źródlanej gazowanej i niegazowanej dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Woda źródłana gazowana i niegazowana wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 11 do opisu przedmiotu zamówienia.

Zakup wody źródlanej w butelkach plastikowych nadających się w 100% do recyklingu.

Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być: nie krótsza niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu: żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia - na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć:

- a) certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny,
- b) dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji,
- c) świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

### **część 12 soki owocowo - warzywne**

Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa soków owocowo – warzywnych dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Soki owocowo-warzywne wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 12 do opisu przedmiotu zamówienia.

Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być: nie krótsza niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu: żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia - na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć:

- a) certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny,
- b) dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji,
- c) świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).