Załącznik nr 4 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia są** sukcesywne dostawy artykułów spożywczych przeznaczonych na potrzeby bieżącego żywienia w asortymencie i ilościach ujętych w zestawieniach stanowiących załącznik w formacie EXCEL. Zamawiający zaznacza, że realizowane cykliczne dostawy, każdorazowo winny być dostosowane wagowo do składanego zamówienia.
2. Określona ilość artykułów spożywczych w formularzu cenowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu mniejszej ilości produktów. 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. **Zamawiający przewiduje zastosowanie PRAWA OPCJI w wysokości 30 % wartości zamówienia podstawowego w trybie art. 441 ustawy Pzp.** Pojęcie zamówienia opcjonalnego to możliwość skorzystania przez Zamawiającego, bez ponownego przeprowadzenia procedury przetargowej, udzielanie zamówienia publicznego temu samemu wyłonionemu wykonawcy w ramach określonej wielkości opisanej w prawie opcji. Opcja rozumiana jest jako **rozszerzenie zamówienia podstawowego** / szacowanego o wskazane, wyszczególnione pozycje w formularzu ofertowym oraz ww. załączniku w formacie EXCEL. Jest to uprawnienie Zamawiającego, a nie obowiązek. Z zamówienia w zakresie prawa opcji Zamawiający będzie korzystał w terminie zamówienia podstawowego określonego w projektowanych postanowieniach umowy stanowiących załącznik do SWZ.
4. 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.
5. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
6. 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. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
7. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.
8. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych

zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.

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;
   2) Barwa: Typowa dla odmiany;
   3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
   4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
   5) Opakowanie: towar winien być przewożony 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.
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.
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.
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 16 stosuje się odpowiednio.
13. Wskazane bądź sugerujące opisy nie stanowią zatem preferencji Zamawiającego.
14. Wykonawca zobowiązany jest zatem wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
15. Przedłożone przez Wykonawcę dowody potwierdzające spełnienie warunku określonego w ww. pkt. 5 **muszą być jednoznaczne**. **Zamawiający odrzuci przedłożone dokumenty jeżeli nie będą pozwalały na jednoznaczne spełnienie powyższego obowiązku**.
16. 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"*.
17. Realizacja dostaw będzie dokonywana sukcesywnie na podstawie zapotrzebowań Zamawiającego w których każdorazowo określony zostanie termin dostawy oraz asortyment zamówienia - z wyłączeniem dni wolnych od pracy Zamawiającego.
18. Przedmiot zamówienia został określony w następujących częściach:

Część nr 1 – Mięso i wyroby mięsne

15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

Część nr 2 – Ryby i przetwory mrożone

15220000-6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

Część nr 3 – Nabiał i produkty mleczarskie

15500000-3 - Produkty mleczarskie

Część nr 4 – Warzywa i owoce

03220000-9 – Warzywa, owoce i orzechy

15300000-1 – Owoce, warzywa i podobne produkty

Część nr 5 – Pieczywo

15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Część nr 6 – Mrożonki

15331100-8 - Warzywa świeże lub mrożone

15896000-5 - Produkty głęboko mrożone

Część nr 7 – Różne artykuły spożywcze

15800000-6 - Różne produkty spożywcze

Część nr 8 – Wyroby gotowe

15894300-4 - Dania gotowe

19. **Zamawiający dopuszcza złożenie oferty na 1 z ww. części.** W przypadku złożenia oferty na więcej niż 1 część, Zamawiający odrzuci ofertę w trybie art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy PZP.
20. Wytworzenie towaru, sposób opakowania i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności:
    1) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2026 r., poz. 197) – **z mocą obowiązującą od 1 września 2026 roku**,
    2) 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.), dalej: ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
    3) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2023 r., poz. 1980),
    4) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2023 r., poz. 872 z późn. zm.),
    5) 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.2011.304.18 z późn. zm.),
    6) rozporządzenie wykonawcze komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz.U.UE.L.2014.228.5),
    7) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1 z późn. zm.),
    8) 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.UE.L.2004.338.4 z późn. zm.),
    9) rozporządzenia komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.U.UE.L. 2006.384.75 z późn. zm.),

10) 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.),
11) 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.UE.L.2002.31.1 z późn. zm.),
12) innymi, wyżej nie wymienionymi przepisami prawa dotyczącymi artykułów spożywczych (wynikającymi z obowiązujących ustaw wraz z przepisami wykonawczymi oraz dyrektywami i rozporządzeniami UE).

21. Warunki dostawy:
    1) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia zgodnego z opisem, własnym środkiem transportu, na własny koszt i ryzyko.
    2) realizacja dostaw wraz z rozładunkiem na miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego, odbywa się na podstawie składanych w formie pisemnej, elektronicznej (e-mail) lub telefonicznej zamówień, zawierających ilości i terminy dostaw oraz w miarę potrzeb inne warunki istotne z punktu widzenia Zamawiającego,
    3) jakiekolwiek zawiadomienie przekazywane miedzy stronami w formie pisemnej, elektronicznej, telefonicznej lub faxu skutkuje w momencie doręczenia go danej ze stron,
    4) dostawy będą realizowane w dniach roboczych w godzinach: 06:00 – 07:00 w ilości zgodnej z zamówieniami częściowymi składanymi przez osobę upoważnioną, wg cen określonych w formularzach cenowych. Zamawiający przewiduje dostawy w innych uzgodnionych przez strony godzinach.

       W zakresie ww. pkt. 4,6-11 Zamawiający wymaga dostaw z uwzględnieniem poniższych danych:

       w zakresie mięsa

       każdy towar musi posiadać etykietę zawierającą nazwę produktu, producenta, datę przydatności do spożycia (nie mniej niż 5 dni od daty dostawy), skład. Zwiększenie lub zmniejszenie zamówienia na mięso może być zgłoszone na 15 h przed umówioną dostawą. Ilość towaru zamawia się w kilogramach lub sztukach. Wymagania: mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń; smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju, bez oznak zepsucia; świeże, powierzchnia sucha. Mięso do produkcji wędlin/ wędliny bez zagęstników, substancji wzmacniających zapach i smak, bez konserwantów i barwników. Wszystkie produkty mięsne muszą być wysokiej jakości (klasa A/gatunek I: mięso chude, bez ścięgien, bez uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, przewożone w odpowiednich pojemnikach). Maksymalna temperatura transportu i dostawy produktów do 4 st. C (przewożone w chłodniach). W przypadku, gdy dostarczane produkty w ciągu trwania umowy pogorszą się jakościowo - nie z winy zamawiającego i nie z winy wykonawcy (co zostanie zgłoszone drogą elektroniczną z podaniem powodu, np. skład uległ zmianie) zostaną wymienione na produkty nie gorsze niż opisane w zestawieniu;

       w zakresie pieczywa

       skrzynie, kosze, tace i blachy służące do przewozu pieczywa i wyrobów mączno-cukierniczych powinny być dostosowane do rodzaju, gatunków i kształtu przewożonych wyrobów. Opakowanie nie może być zanieczyszczone. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz

uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki. W przypadku, gdy dostarczany asortyment w ciągu trwania umowy pogorszy się jakościowo (co zostanie zgłoszone drogą elektroniczną wykonawcy z podaniem powodu, np. skład uległ zmianie) zostanie wymieniony na produkty nie gorsze niż opisane w zestawieniu;

w zakresie artykułów różnych

towar musi być zgodny z opisem. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 6 miesięcy. Wszystkie artykuły spożywcze powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Artykuły spożywcze powinny być suche, 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. W przypadku, gdy dostarczane produkty w ciągu trwania umowy pogorszą się jakościowo - nie z winy zamawiającego i nie z winy wykonawcy (co zostanie zgłoszone drogą elektroniczną s z podaniem powodu, np. skład uległ zmianie) zostaną wymienione na produkty nie gorsze niż opisane w zestawieniu. Waga dostarczanych artykułów spożywczych może ulec zmianie tylko za zgodą zamawiającego;

w zakresie mrożonek

warzywa i owoce mrożone powinny być w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Mrożonki muszą być bez oznak rozmrożenia oraz muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia. Powinny być suche , bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Termin ważności mrożonek nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy. Wymagana temperatura transportu produktów mrożonych poniżej -18 °C. W przypadku, gdy dostarczane produkty w ciągu trwania umowy pogorszą się jakościowo - nie z winy zamawiającego i nie z winy wykonawcy (co zostanie zgłoszone wykonawcy drogą elektroniczną z podaniem powodu, np. skład uległ zmianie) zostaną wymienione na produkty nie gorsze niż opisane w zestawieniu,

w zakresie nabiału

termin przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostarczenia z zastrzeżeniem postanowień wynikających z pkt. 22. Niedopuszczalne są zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych. W przypadku, gdy dostarczane produkty w ciągu trwania umowy pogorszą się jakościowo - nie z winy zamawiającego i nie z winy wykonawcy (co zostanie zgłoszone wykonawcy drogą elektroniczną z podaniem powodu, np. skład uległ zmianie) zostaną wymienione na produkty nie gorsze niż opisane w zestawieniu. Waga dostarczanych produktów może ulec zmianie tylko za zgodą zamawiającego,

w zakresie warzyw

wszystkie dostarczane owoce i warzywa: klasa I, każdorazowo świeże, jędrne, dojrzałe, soczyste, zdrowe i czyste. Kształt i barwa charakterystyczna dla odmiany.

Prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem, bez widocznych plam, średniej wielkości. Cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, nadpsucia, zmarznięcia, oznaki kiełkowania, pęknięcia, stłuczenia, obecność szkodników, uszkodzenia przez choroby i szkodniki. Ilość towaru określa się w kilogramach lub sztukach. Towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Wszystkie plastikowe opakowania, tj. skrzynki/wiaderka jednorazowe i wielorazowe - zwrotne. W przypadku, gdy dostarczane produkty w ciągu trwania umowy pogorszą się jakościowo - nie z winy zamawiającego i nie z winy wykonawcy (co zostanie zgłoszone wykonawcy drogą elektroniczną z podaniem powodu, np. skład uległ zmianie) zostaną wymienione na produkty nie gorsze niż opisane w zestawieniu;

w zakresie ryb

do każdej dostawy ryb dołączony atest lub kserokopia atestu dopuszczającego produkty do obrotu. Każdy towar musi posiadać etykietę zawierającą nazwę produktu, producenta, wagę netto /waga produktu bez kartonu i folii, datę przydatności do spożycia, skład (przy rybach mrożonych, wędzonych i solonych pochodzenie). Towar zgodny z Polskimi Normami, najlepszej jakości. Opakowania oryginalne, całe, nieuszkodzone. Przy rybach mrożonych brak oznak rozmrożenia, zapach właściwy dla ryb mrożonych, a po rozmrożeniu zapach ryby świeżej / niedopuszczalny zapach gnilny/ tkanka mięsna charakterystyczna dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, po rozmrożeniu sprężysta, nie rozpadająca się o prawidłowym zapachu. Termin ważności ryb mrożonych nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy. Niedopuszczalne są otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych (tj. w samej folii). W przypadku, gdy dostarczane produkty w ciągu trwania umowy pogorszą się jakościowo - nie z winy zamawiającego i nie z winy wykonawcy (co zostanie zgłoszone drogą elektroniczną wykonawcy z podaniem powodu, np. skład uległ zmianie) zostaną wymienione na produkty nie gorsze niż opisane w zestawieniu,

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.

22. **Zamawiający zastrzega, że w dniu dostawy pozostały termin przydatności do spożycia produktu, o ile jest możliwy do określenia, nie może być krótszy niż połowa całkowitego okresu przydatności do spożycia określonego przez producenta, chyba że dla danego asortymentu OPZ przewiduje wymóg bardziej rygorystyczny.**
23. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca dostarczy handlowe dokumenty identyfikacyjne (HDI) bądź karty charakterystyki produktu.
24. 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.
25. Wykonawca zobowiązuje się przez cały okres związania umowy, do posiadania aktualnej polisy ubezpieczeniowej OC w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.
26. Przedmiot zamówienia (występujący w opakowaniach jednostkowych) dostarczany będzie w oryginalnych opakowaniach - **bez stosowania opakowań zastępczych**.
27. Wykonawca w odniesieniu do producenta uczestniczącego w przedmiotowym postępowaniu przetargowym, 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 o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
28. 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 (próbobiorca - 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.