Zespół Szkolno-Przedszkolny w Czernicy,

ul. Św. Brata Alberta A. Chmielewskiego 9,

55-003 Czernica

Zał. nr 2 do SWZ

CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I WYMAGANIA

DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa części	**Częstotliwość dostawy**	**Godziny dostawy**
Sukcesywna dostawa mięsa i produktów mięsnych	2 razy w tygodniu	6:00-8:00
Sukcesywna dostawa różnych artykułów spożywczych	3 razy w tygodniu	6:00-8:00
Sukcesywna dostawa nabiału	3 razy w tygodniu	6:00-8:00
Sukcesywna dostawa owoców, warzyw, ziół	3 razy w tygodniu	6:00-8:00
Sukcesywna dostawa pieczywa i wyrobów piekarskich	5 razy w tygodniu	6:00-6:30
Sukcesywna dostawa mrożonek i ryb mrożonych	1 raz w tygodniu	6:00-10:00
Sukcesywna dostawa jaj	3 razy w tygodniu	6:00-8:00
Sukcesywna dostawa wyrobów garmażeryjnych	1 raz w tygodniu	6:00-9:00
Sukcesywna dostawa soków i musów	1 raz w tygodniu	6:00-8:00

Wykonawca dostarczy zamówione artykuły żywnościowe do miejsca wskazanego przez Zamawiającego na własny koszt i na własne ryzyko. Wykonawca dokona również wniesienia, rozładunku zamówionego towaru we wskazanym przez Zamawiającego miejscu, co zostanie potwierdzone protokołem odbioru lub dokumntem WZ podpisanym przez obie strony (wzór stanowi załącznik do umowy)

Nie dopuszcza się pozostawienia towaru przez Wykonawcę przy wejściu bez potwierdzenia odbioru.

Osoba dostarczająca towa zobowiazana jest podpisać protokół dostawy lub WZ

Zamawiający dopuszcza zmiany w ilościach poszczególnych towarów określonych w załączniku nr 1a-1i w obrębie danego zadania , przy zachowaniu następujących warunków:

a) zmiana wynika z potrzeb Zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,

b) zmiana nie powoduje przekroczenia maksymalnej wartości umowy

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie warunków sanitarno – epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia. Wykonawca oświadcza, iż niezwłocznie okaże je Zamawiającemu

Przez cały okres realizacji Umowy wykonawca musi posiadać decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącą możliwości produkcji lub obrotu danego produktu będącego przedmiotem zamówienia.

Wykonawca gwarantuje, że dostarczone produkty będą odpowiadały przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U.2026.1399) oraz aktów wykonawczych do niej. Każdy produkt winny być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP. Produkty mają być oznakowane zgodnie z wymogami rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U.2024.217) tzn. muszą zawierać: nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta.

POZOSTAŁE WYMAGANIA:

1) Artykuły nie będą wskazywały oznak nieświeżości lub zepsucia,
2) Produkty będą świeże, o dobrym smaku, we wskazanym okresie przydatności do spożycia dla danego produktu. Pod pojęciem „Termin przydatności do spożycia", o którym mowa w zdaniu powyżej oraz w poszczególnych tabelach określających asortyment będący przedmiotem zamówienia, należy rozumieć czas jaki pozostał do upływu terminu wskazanego na opakowaniu jako data przydatności do spożycia.;
3) Asortyment będzie dostarczany w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną:
   - informację o nazwie środka spożywczego (skład),
   - informacje w sprawie producenta (nazwie),
   - datę przydatności do spożycia
   - gramaturę/litraż,
4) Dostarczone artykuły spożywcze muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne.
5) Produkty będą pierwszego gatunku,
6) Dostarczone produkty były czyste, bez ziemi, piachu i brudu,
7) Dostarczone produkty będą nieuszkodzone mechanicznie, będą spełniały wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach i posiadały właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadały ważne terminy ważności do spożycia,

SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA:

1. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze jaja, ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb, warzywa, kiszonki, produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, wędliny, pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie, produkty mleczarskie, różne produkty 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.
2. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) muszą być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze muszą 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.

3. Artykuły piekarnicze muszą 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.
4. Warzywa i owoce muszą być:
   a) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
   b) Barwa: Typowa dla odmiany;
   c) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
   d) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
   e) 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.
5. Mrożonki muszą być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki muszą 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.
6. Mięso, wędliny, drób muszą 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.
7. Jako cechy wadliwości uważa się w szczególności: nalot pleśni, objawy gnilne, uszkodzenia, zabrudzenia, przeterminowanie przetworów, cechy fizyczne i organoleptyczne świadczące o przechowywaniu lub transportowaniu produktów w niewłaściwych warunkach.
8. Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno- epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą

artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości –HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

9. Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego muszą posiadać aktualne (określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach) orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
10. Wykonawca będzie dostarczał asortyment własnym transportem, na swój koszt i ryzyko, zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych,
11. Transport do siedziby Zamawiającego realizowany będzie środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (w tym mrożonek) w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
12. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu. Ponosi on całkowitą odpowiedzialność za dostawę towaru i bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne,
13. Dostawy będą realizowane zgodnie z zasadami „Dobrej praktyki higienicznej", szczególnie w zakresie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu,
14. Pojemniki oraz opakowania będą posiadały atest PZH dopuszczający do kontaktu z żywnością,
15. Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą, w miarę potrzeby, być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję.
16. Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia.
17. W przypadku, gdy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielenie produktów.

18. W przypadku, gdy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.
19. Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.

    UWAGA: Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji pojemników/kontenerów w których będzie dostarczana żywność
20. W miarę potrzeby, transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury i – tam, gdzie to konieczne -zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie tych temperatur.

WYKONAWCA ZOBOWIĄZANY JEST PRZESTRZEGANIA NASTĘPUJĄCYCH PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH DOSTAW ŻYWNOŚCI TJ.:

1) Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby realizował dostawy zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2026r. poz. 1399) oraz akta wykonawcze wydane na podstawie tej ustawy;
2) Dostarczone produkty będą dopuszczone do sprzedaży i będą spełniać wymagania (w zależności od zaoferowanej przez Wykonawcę części zamówienia) wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone w:
    a) rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 2016 r. poz. 1154)
    b) ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2026r. poz. 1399), w tym HACCP
    c) ustawie z 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tj. Dz. U. z 2023r. poz. 1980), ustawie z 16.12.2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2026r. poz. 981) rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23.12.2014 r. w sprawie oznakowania poszczególnych rodzajów

środków spożywczych (Dz. U. 2020 r., poz. 1149) rozporządzeniu (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 ze zm.)

d) Rozporządzenie (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L2002.31.1 z późn. zm.)
e) Rozporządzenie (WE) 853/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.Urz.UE L 139 z 30.04. 2004 r. poz. 1 z późn. zm.)
f) Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustanawiające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L.2006.364.5 z późn. zm.), które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych przez pomioty działające na rynku spożywczym do smażenia żywności, zwane dalej „tłuszczami"
g) 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 uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE. L .2004338.4);
h) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925 /2006 oraz uchylenia Dyrektywy Komisji 87/250/EWG, Dyrektywy Rady (WE) nr90/496/EWG, Dyrektywy Komisji 1999/10WE, Dyrektywy 2000/13 WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/WE oraz Rozporządzenia Komisji (WE) NR 608/2004 (Dz.U.UE. L .304/18 z dnia 22.11. 2011 z późn.zm.)