

Oznaczenie sprawy: SP/2/2025

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest „Zakup wraz z dostawą artykułów żywnościowych na potrzeby stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im. Jana Ledwocha w Irządzach w 2026 roku”, realizowany sukcesywnie zgodnie z zapotrzebowaniem.

Wszystkie dostarczane produkty muszą być pełnowartościowe, świeże, wysokiej jakości, pierwszego gatunku, odpowiadające polskim normom jakościowym oraz wymaganiom określonym w przepisach prawa żywnościowego. Zamawiający kładzie szczególny nacisk na świeżość, daty przydatności oraz właściwe warunki transportu i przechowywania.

1. Wymagania ogólne dla wszystkich części

- 1) Wszystkie produkty muszą pochodzić z bieżącej produkcji,
- 2) Wszystkie produkty muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym określonym w aktach prawnych dotyczących jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz Polskim Normom (PN) lub równoważnym normom krajowym innych państw członkowskich UE.
- 3) Zamawiający wymaga, aby produkty nie pochodziły z rozbioru lub konfekcjonowania starszego niż 48 godzin (dla mięsa i wędlin) oraz z produkcji bieżącej (pieczywa, nabiału).
- 4) Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania określone przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeń (WE) 852/2004, 853/2004.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania produktów transportem przystosowanym do przewozu żywności w odpowiednich temperaturach, z zachowaniem zasad HACCP.
- 6) Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest okazać do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI) lub inne dokumenty potwierdzające pochodzenie produktu. Wykonawca przechowuje oryginały dokumentów u siebie przez okres trwania umowy i udostępnia je wyłącznie na wniosek Zamawiającego lub organów kontrolnych.
- 7) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia dostawy, jeżeli stwierdzi, że towar nie spełnia wymagań jakościowych lub higienicznych, jest pochodzenia niewiadomego, oznakowanie opakowania wskazuje, że jest to produkt przeznaczony wyłącznie do sprzedaży detalicznej, lub występują oznaki rozmrożenia, zepsucia bądź obcego zapachu.
- 8) Wymagania dotyczące temperatur transportu określone w niniejszym załączniku uzupełniają postanowienia SWZ i stanowią ich integralną część.

2. Opis poszczególnych części zamówienia

Część 1: Produkty mleczarskie

- 1) Produkt musi być świeży, pełnowartościowy, o prawidłowej konsystencji, bez zapachu obcego i rozwarstwienia.
- 2) Opakowanie oryginalne producenta, czyste, szczelne, nieuszkodzone.
- 3) Trwałość min. 75% okresu przydatności deklarowanego przez producenta.
- 4) Nabiał powinien być transportowany i dostarczany w temperaturze od +2 °C do +6 °C.
- 5) Etykieta zawiera nazwę produktu, wykaz składników, alergeny, nazwę producenta, ilość netto, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania i numer partii.

Część 2: Mięso, produkty mięsne, drób

- 1) Mięso nie może być wcześniej mrożone ani rozmrażane.
- 2) Barwa mięśni od jasnoróżowej do czerwonej, tłuszcz biały do kremowego.
- 3) Zapach świeży, charakterystyczny, bez woni kwaśnych lub stęchłych.
- 4) Konsystencja jędrna, elastyczna, bez oślizgłości.
- 5) Produkt oryginalnie zapakowany przez producenta lub masarnię w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością.
- 6) Trwałość co najmniej 5 dni od dnia dostawy.
- 7) Opakowanie oryginalne producenta.
- 8) Etykieta zawiera: nazwę produktu, skład, datę produkcji, termin przydatności, warunki przechowywania, nazwę producenta i numer partii.
- 9) Mięso dostarczane w temperaturze nie wyższej niż +4 °C, drób +2 °C, produkty garmazeryjne i wędliny +6 °C.
- 10) Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji pochodzenia produktów.

Część 3: Różne produkty spożywcze

- 1) Produkty muszą być oryginalnie zapakowane, świeże, suche, o prawidłowej konsystencji, bez śladów zawilgocenia.
- 2) Opakowania jednostkowe i zbiorcze muszą być fabrycznie zamknięte, czyste i dostosowane do rodzaju produktu.
- 3) Trwałość min. 75% okresu przydatności deklarowanego przez producenta.
- 4) Etykieta z pełnymi danymi producenta, składem, alergenami, datą przydatności i wartością odżywczą.

Część 4: Warzywa i owoce

- 1) Owoce i warzywa świeże, całe, zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od chorób i szkodników.
- 2) Produkty o odpowiednim stopniu dojrzałości, zapach swoisty, właściwy dla danego gatunku, bez zapachu obcego.
- 3) Trwałość min. 75% okresu przydatności deklarowanego przez producenta, liczona od daty dostawy.
- 4) Opakowania czyste, trwałe, zabezpieczające towar przed rozsypaniem, wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
- 5) Produkty świeże dostarczane w opakowaniach zbiorczych muszą być oznaczone w sposób umożliwiający identyfikację dostawcy oraz kraju pochodzenia (np. poprzez etykietę zbiorczą, naklejkę lub oznaczenie na dokumencie dostawy).
- 6) Nie wymaga się pełnego etykietowania zgodnego z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011, jeżeli produkty dostarczane są w stanie nieprzetworzonym, luzem lub w opakowaniach zbiorczych.

Część 5: Ryby i mrożonki

- 1) Produkty muszą być oryginalnie zapakowane, czyste, bez zawilgocenia, wolne od śladów rozmrożenia lub powtórnego zamrożenia.
- 2) Mrożonki powinny być luźne, niezbite, o właściwej konsystencji i zapachu.
- 3) Ryby mrożone – całe, nieporwane filety, dające się łatwo oddzielić od siebie, bez nalotu lodowego i zapachu obcego.

- 4) Trwałość min. 75% okresu przydatności deklarowanego przez producenta, liczona od daty dostawy.
- 5) Opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
- 6) Produkty mrożone muszą być dostarczane w temperaturze -18°C lub niższej.
- 7) Niedopuszczalne jest ponowne zamrażanie produktów lub dostarczanie produktów, które noszą cechy rozmrożenia lub przemarznięcia.
- 8) Etykieta zawiera nazwę produktu, dane producenta, kraj pochodzenia, ilość netto, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia i warunki przechowywania.

Część 6: Pieczywo

- 1) Pieczywo musi pochodzić z bieżącego wypieku i nie może być wcześniej mrożone ani rozmrażane, czyste, bez śladów przypaleń, pleśni i zawilgocenia. Kromki niekruszące się, miękisz elastyczny, umożliwiający smarowanie.
- 2) Zapach swoisty, właściwy dla świeżego pieczywa.
- 3) Trwałość min. 75% okresu przydatności deklarowanego przez producenta.
- 4) Opakowanie oryginalne producenta lub opakowanie zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością. Pieczywo dostarczane w pojemnikach lub workach zabezpieczających przed zawilgoceniem, przewiewnych, umożliwiających zachowanie świeżości.
- 5) Etykieta zawiera nazwę produktu, wykaz składników, alergeny, nazwę producenta, ilość netto, datę wypieku lub termin przydatności do spożycia.

Część 7: Jaja

- 1) Jaja świeże, klasy wagowej L (63–73 g), skorupka czysta, nieuszkodzona.
- 2) Białko przejrzyste, gęste, żółtko kuliste, powracające do centralnego położenia, zapach świeży, swoisty.
- 3) Trwałość min. 14 dni od daty dostawy.
- 4) Opakowanie w wytłoczkach lub pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zabezpieczone folią.
- 5) Dostawa w temperaturze nie wyższej niż $+18^{\circ}\text{C}$, w opakowaniach zabezpieczonych przed wstrząsami i nasłonecznieniem.
- 6) Etykieta zawiera nazwę, adres i numer zakładu pakującego, liczbę jaj, klasę jakościową i wagową, metodę chowu oraz datę minimalnej trwałości (nie dłuższą niż 28 dni).

3. Dostawy

Dostawy realizowane będą sukcesywnie, na podstawie bieżących zamówień składanych przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego.

Dostawy nie będą realizowane w dniach, w których stołówka szkolna nie prowadzi żywienia z powodu przerw w nauce, dni wolnych od zajęć dydaktycznych, świąt, przerw świątecznych lub innych dni ustalonych jako dni nieobecności uczniów.

Towar musi być dostarczony i wniesiony do magazynu lub innego miejsca wskazanego przez osobę przyjmującą dostawę.

Transport przystosowany do przewozu artykułów spożywczych (chłodnie, pojemniki z atestem).

Osoby realizujące dostawy muszą posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne.