

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Ogólna charakterystyka zamówienia: Dostawa artykułów spożywczych do Domu Pomocy Społecznej w Łomży. 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.
2. Wszystkie artykuły suche (nasiona i owoce suszone) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Nasiona 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.
3. Wykonawca dostarczy dokument zawierający specyfikację towaru przy każdej dostawie lub na każde żądanie Zamawiającego.
4. Wykonawca, który będzie składał ofertę na dostawę jaj zobowiązuje się że do każdej dostawy dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny zawierający Weterynaryjny Numer Identyfikacyjny Zakładu Pakowania.
5. **Zamówienia będą składane w godzinach pracy Zamawiającego, tj. od poniedziałku do piątku od godziny 7:30 do godziny 15:30. Towar musi zostać dostarczony tego samego dnia w ciągu 2 godzin od złożenia zamówienia lub w czasie ustalonym bezpośrednio podczas składania zamówienia, własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko.**
6. **Warzywa i owoce - dostawa powinna odbywać się codziennie lub wg zapotrzebowania Zamawiającego. Minimum 2 razy w tygodniu w dni ustalone z Zamawiającym.**
7. **Pieczyno -dostawa odbywa się przez 6 dni w tygodniu.**
8. **Pozostałe części zamówienia zgodnie ze złożonym zamówieniem przez Zamawiającego.**
9. 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. Pieczywo i bułki powinny być jednakowej gramatury.

10. Warzywa i owoce powinny 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.

11. 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 dopuszczone są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

12. 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. Mięso drób i wędliny muszą być świeże, nie mogą być mrożone. Mogą być pakowane hermetycznie.

13. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

14. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar dokonał rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.
15. Zamawiający informuje iż towar należy wnieść do magazynu wskazanego przez magazyniera, po schodkach.
16. Zamawiający informuje że nie posiadamy rampy rozładunkowej.
17. Dostawa środków spożywczych wykonywana będzie środkami transportu Wykonawcy dopuszczonymi do przewozu żywności. Wykonawca będzie dysponował co najmniej jednym środkiem transportu spełniającym warunki określone w rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. z 30 kwietnia 2004 r. nr139.1)
18. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym orzeczeniem lekarskim dla celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na żądanie Zamawiającego.
19. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli właściwych władz — zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.) Wykonawca musi podlegać stałemu nadzorowi właściwych władz.
20. Oferowane produkty muszą spełniać wymogi obowiązujące w przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności. Każdy produkt musi być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z wymogami systemu bezpieczeństwa żywności. Musi posiadać datę przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości.
21. Wszystkie dostarczane surowce i składniki posiadają wykaz składników wraz z "wykazem zawartych w nich składników alergennych.
22. Surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie chłodzone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze do +4 °C, natomiast surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie mrożone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze nie wyższej niż -18 °C.
23. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli temperatury wewnątrz pojazdu wykonawcy. W przypadku wyższej temperatury Zamawiający odmówi odebrania

dostarczonego towaru a wykonawca na własny koszt dostarczy nowy towar, który będzie transportowany w odpowiedniej temperaturze w ciągu 2 godzin od dokonania reklamacji.

24. W przypadku uwzględnienia reklamacji dot. jakości dostarczonych surowców/składników złożonej przez przedstawiciela placówki (po dokonaniu przyjęcia tych surowców/składników do zakładu), nie będą one zwracane do dostawcy lecz niszczone w placówce lub przekazane do utylizacji. W takim przypadku kosztami zniszczenia zakwestionowanych surowców lub składników zostanie obciążony dostawca.
25. **Niedopuszczalne jest przewożenie jednym transportem produktów głęboko zamrożonych z innymi produktami nie wymagającymi bardzo niskiej temperatury transportu, chyba że samochód posiada wydzieloną mroźnię.**
26. Zakres przedmiotowy: określony w specyfikacjach asortymentowo-ilościowo-wartościowych.
27. Wymagania dotyczące produktów:

- **Część A JAJA** – jaja kurze minimum rozmiar M, jaja świeże z długim terminem ważności, skorupki twarde bez uszkodzeń zewnętrznych, jaja pakowane w opakowania transportowe po 30szt. Produkt musi być oznaczony w sposób czytelny numerem identyfikacyjnym. Termin przydatności jaj do spożycia musi wynosić 21 dni. W przypadku krótszego terminu towar nie zostanie odebrany przez zamawiającego.
- **Część B PIECZYWO** chrupkie, świeże, niegumiaste, bułki o jednakowej gramaturze, 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.
- **Część C MROŻONKI i RYBY** warzywa i owoce mrożone odpowiednio całe z niewielką ilością lodu, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się, bez glazury SHP. maksymalny ubytek masy nie może przekroczyć 20% ,filet z ryby ok. 120 g. Produkty mrożone muszą być dostarczone samochodem wyposażonym w mroźnię w której będzie temperatura (-18°C). Na żądanie zamawiającego wykonawca (kierowca) ma obowiązek udostępnić możliwość odczytu temperatury z samochodu. Jeżeli towar zostanie dostarczony nieodpowiednim transportem, zostanie zwrócony dostawcy towaru. 3 krotnie zwrócenie towaru skutkować będzie rozwiązaniem umowy z winy wykonawcy.
- **Część D NABIAŁ** świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone sery naturalne, gęste jogurty. Termin ważności produktów musi wynosić minimum 14 dni. W przypadku krótszego terminu towar nie zostanie odebrany przez zamawiającego. Produkty muszą być dostarczone samochodem wyposażonym w chłodnię, w której będzie temperatura do +4°C. Na żądanie zamawiającego

wykonwca (kierowca) ma obowiązek udostępnić możliwość odczytu temperatury z samochodu.

- **Część E MIĘSO I WĘDLINY.** Barwa mięsa świeżego powinna być bladnoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety. Mięso surowe może być pakowane próżniowo. Termin ważności minimum 14 dni.
- **Część F OWOCE I WARZYWA** owoce, warzywa, powinny być nie zwiędnięte, owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza się nieregularny intensywnie kolor, skóra gładka, lśniąca, mięsz soczysty. Warzywa korzenne- korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciłe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam. Warzywa - klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, Owoce, warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń.
- **Część G PRODUKTY SPOŻYWCZE** – przyprawy zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty gotowane sypkie, bez sklejania się twarde sprężyste, produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji, opakowania mąki, cukru, kaszy itp. art. sypkich nie mogą być uszkodzone, dżemy muszki zawierać minimum 60% owoców. Termin przydatności produktów musi wynosić min. 90 dni

28. Wykonawca gwarantuje że dostarczone artykuły żywnościowe będą zgodne z obowiązującymi przepisami i przedstawi na żądanie Zamawiającego stosowne dokumenty zgodnie:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021),
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1831/2003 z dnia 16 grudnia 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2003 s. 16),
- Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630) wraz z aktami wykonawczymi,
- Dyrektywami i Rozporządzeniem UE w szczególności z Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.04.2004, s. 1); Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne rozdz.13, t. 34, str. 319)
- Rozporządzeniem WE nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.) Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne rozdz. 3, t. 45 str. 75 z późn. zm.),
- Rozporządzeniem (WE) 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2003 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2003 r z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.),
- Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1753),

- Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego( Dz.U. z 2020 r., poz. 1753)
29. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa artykułu spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w artykule spożywczym, termin przydatności do spożycia.
30. Dostawa transportem i na koszt Wykonawcy. Zamówienie składane przed dostawą telefoniczne lub pisemnie na adres mailowy wykonawcy.
31. Dostawa towaru będzie odbywała się partiami, stosownie do potrzeb i zamówień Zamawiającego. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy Wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie pilnym od zgłoszenia. Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku dostarczenia zamówionego towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru, a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy w dniu dostawy, pokryje koszty zakupu tego towaru u innego wykonawcy.
32. Do każdej dostawy Wykonawca dołącza WZ lub Fakturę.
33. Opakowania będą wypożyczone Zamawiającemu nieodpłatnie lub wliczone w cenę towaru. Od momentu dostawy towaru do magazynu Zamawiającego, koszty w całym okresie korzystania z przedmiotu zamówienia ( w tym koszty przechowywania, koszty przetworzenia, koszty wywozu odpadów) są kosztami Zamawiającego.
34. **Warunki realizacji przedmiotu zamówienia zawarte są we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 11 do SWZ.**

Łomża, 05-12-2025

.....  
(Kierownik Zamawiającego)