Zał. nr 2 a do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I WYMAGANIA**

**DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Wykonawca zobowiązany do wniesienia i wyładunku wszystkich artykułów spożywczych do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.**

**Nie dopuszcza się pozostawienia towaru przez Wykonawcę przy wejściu bez potwierdzenia odbioru przez osobę upoważnioną po stronie Zamawiającego**

**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. Do wglądu na każde wezwanie Zamawiającego**

**Wykonawca gwarantuje, że dostarczone produkty będą odpowiadały przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 ze zm.) 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. 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. Zamawiający dopuszcza zmiany w ilościach poszczególnych towarów określonych w załączniku nr 2 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.

9. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby 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. 2023, poz. 1448 z zm.) 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.

10. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył, wniósł towar do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

11. Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami SWZ na dokumentach specyfikacji wykonanej dostawy.

12. Etykiety na produktach muszą być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu, skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii.

13. 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).

14. 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.

15. Wymagania dotyczące transportu artykułów spożywczych do Placówki Zmawiającego:

a) 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 oraz posiadającymi stosowne zatwierdzenie Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego, a także – w przypadku transportu mięsa lub produkty pochodzenia zwierzęcego – zarejestrowanymi w Głównym Inspektoracie Weterynaryjnym.

b) 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.

16. Wymagania dotyczące pojemników w których będzie przewożona żywność do Placówki Zamawiającego:

a) Pojemniki oraz opakowania będą posiadały atest PZH dopuszczający do kontaktu z żywnością,

b) 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.

c) Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia.

d) 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.

e) 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,**

17.Zakres przedmiotowy zawiera załącznik nr 2 do SWZ Formularz ofertowy, zawiera pozycje wymagane przez Zamawiającego wraz z ilościami.

**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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) 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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021), w tym HACCP

c) ustawie z 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2021 r. poz. 630) ustawie z 16.12.2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2020 r. poz. 1753) 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 zpóźn. zm.)

1. 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.)
2. 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.)
3. 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”
4. 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);
5. 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.)