



Załącznik nr 3 do SWZ

## SZCZEGŁÓWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia został podzielony na 2 części.

### Sukcesywna dostawa mięsa i wędlin

#### Wymagania dotyczące mięsa:

- powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, pomiażdżonych kości, głębokich ponacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni,
- czystość – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,
- barwa – mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym,
- konsystencja – jędrna, elastyczna;
- zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;

Wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Trwałość - okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – pojemniki plastikowe lub inne zapewniające higieniczną dostawę (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Mięso niepakowane hermetycznie, za wyjątkiem wołowiny miękkiej. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- nazwę asortymentu,
- dane identyfikujące producenta asortymentu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto asortymentu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,
- zastosowane środki konserwujące np. octany, askorbiniany, sól peklująca,
- objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

#### Wymagania dotyczące wędlin:

Trwałość: okres przydatności do spożycia produktu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Opakowania:

- jednostkowe – może stanowić folia zawierająca oznaczenia wyrobów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami, przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowane w atmosferze modyfikowanej, gramatura opakowań musi mieścić się w przedziałach od 1/2 do 4 kg dla poszczególnych wyrobów;
- transportowe – zamawiane produkty dostarczane będą w pojemnikach wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych pokrywą.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi, itp., skupiska jednego ze składników,
- obecność bakterii salmonelli w 25 g, gronkowców chorobotwórczych w 0,1 g i z grupy coli 0,1 g, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **Sukcesywna dostawa warzyw i owoców**

Wymagania dotyczące warzyw i owoców:

- opakowanie nienaruszone, czyste, brak zawilgocenia,
- produkt świeży, bez uszkodzeń, bez pleśni,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu.

Trwałość - okres przydatności do spożycia min. 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – Opakowania oryginalne producenta, przystosowane do kontaktu z żywnością. Dopuszczane jest opakowanie jednostopniowe. Opakowanie zbiorcze musi zawierać etykietę producenta.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):

- nazwy wyrobu,
- wykazu składników,
- wszelkich składników lub substancji powodujących alergię lub reakcje,
- nazwa i adres firmy i/lub producenta,
- ilości netto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- opakowania będą zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty, z pleśnią,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- opakowania do przewozu bez oznakowania, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

## **I. DOSTAWY**

1. Przyjęcie dostaw sukcesywnych realizowane będzie w uzgodnieniu z Wykonawcą w dni robocze w godzinach 7:00 do 08:00.

## **2. Miejsce dostaw:**

Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Łomży

ul. Jana Ursyna Niemcewicza 17.

3. Dotyczy części 2:

Zamawiający na etapie realizacji umowy ma prawo wezwać Wykonawcę do potwierdzenia dokumentem lub oświadczeniem, że oferuje produkty wytworzone w ramach produkcji pierwotnej zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcji) - dotyczy rolników, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 20 grudnia 1990r. o ubezpieczeniu społecznym rolników (Dz. U. 2008 Nr 50 poz. 291 ze zm.)

## **II. INFORMACJE DLA WYKONAWCY**

1. Zamawiający potwierdzi na fakturze przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
3. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
4. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
5. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
7. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
8. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
9. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
10. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

11. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
12. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
13. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
14. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:
  - a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021z późn. zm.),
  - b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,
  - c) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),
  - d) Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),
  - e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),
  - f) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn. zm.),
  - g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn. zm.),
  - h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych ( Dz.U. 2015 poz. 29 z późn. zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn. zm.),
  - i) Rozporządzenia 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 zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.).

- zm.),
- j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
  - k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,
  - l) Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),
  - m) Rozporządzenia 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. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),
  - n) Rozporządzenia (WE 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 (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z późn. zm.),
  - o) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).
15. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.
  16. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.
  17. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
  18. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).
  19. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
  20. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w

wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

21. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
22. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.