# Opis przedmiotu zamówienia

Wskazane w opisie przedmiotu zamówienia nazwy produktów posiadają jedynie charakter przykładowy - w każdym przypadku określa to klasę produktu, będącego przedmiotem zamówienia i służy ustaleniu standardu, a nie wskazuje na konkretny wyrób czy producenta. Oryginalne nazewnictwo lub symbolika podana została w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia.

# Wymagania ogólne dla części 1-12:

1. Zamówienie będzie realizowane przez okres **6 miesięcy** liczonych od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż:

część nr 1-6, 9-12 od dnia 01.08.2024 r.,

część nr 7 od dnia 22.08.2024 r.,

część nr 8 od dnia 14.09.2024 r.,

lub do wyczerpania kwoty określonej w umowie, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi pierwsze.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z opcji **przedłużenia Umowy na maksymalnie kolejne 6 miesięcy (tzw. prawo opcji)** świadczenia przez Wykonawcę dostaw objętych Umową.
2. Oferowane produkty, a także sposób ich przewozu i przechowywania winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:
	1. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630);
	2. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. 2023 poz.872 ) oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
	3. Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz.U. 2021 r. nr 122 poz. 481), wraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tych ustaw.
3. Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.).
4. Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP, GMP/GHP.
5. Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy.
6. Każdy dostarczony produkt nie może odbiegać od Polskich Norm, w tym przenoszących normy europejskie „lub równoważnych”. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą przenoszącą normy europejskie.
7. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.
8. Wykonawca dostarczy produkty w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29).
9. Opakowania produktów spożywczych będą zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
10. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
11. Produkty muszą być dostarczone odpowiednim środkiem transportu spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na każde żądanie Zamawiającego.
12. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania skrzynek (pojemników) przy każdorazowej dostawie towaru do Ośrodka na okres do następnej dostawy.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nieukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru we własnym zakresie i na własny koszt w terminie nie dłuższym niż do godz. 15.30 w dniu dostawy.
14. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych.
15. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą składane do godz. 14.00, od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówioną partię towaru każdorazowo w ustalonych godzinach między 6.00 a 10.00 dnia następnego.
16. Wykonawca zapewni, że oferowane wyroby będą wysokiej jakości, będą posiadać atesty i/lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz będą z widocznym i ważnym terminem przydatności do spożycia.

### Część 1 – artykuły ogólnospożywcze i wyroby mączne

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów ogólnospożywczych i wyrobów mącznych dla KSSiP, ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Artykuły ogólnospożywcze i wyroby mączne wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane w **formularzu asortymentowo-cenowym część 1, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego**.

Zamawiający wymaga, aby artykuły ogólnospożywcze i wyroby mączne nie zawierały konserwantów np. benzoesanu sodu, glutaminianu sodu itp. oraz środków polepszających smak i zapach.

Zawartość soli, cukru w produktach winna być zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktów.

Artykuły ogólnospożywcze typu ketchup, majonez, musztarda winny mieć gęstą konsystencję. Artykuły sypkie typu mąka, ryż makaron, kasza, groch, cukier winny być bez zanieczyszczeń.

Produkty ogólnospożywcze i wyroby mączne na opakowaniu muszą zawierać termin przydatności do spożycia.

### Część 2 – pieczywo

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa pieczywa dla KSSiP, ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Pieczywo wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostało opisane w **formularzu asortymentowo-cenowym część 2, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego**.

Wykonawca dostarczy pieczywo świeże, dobrze wyrośnięte, nie spieczone, smaczne, o skórce gładkiej lub lekko chropowatej, o aromacie swoistym, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń.

### Część 3 – ciasto i wyroby ciastkarskie

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa ciast i wyrobów ciastkarskich dla KSSiP, ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Ciasta i wyroby ciastkarskie wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostało opisane w **formularzu asortymentowo-cenowym część 3, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego**.

Dostarczony towar ma być świeży, bez oznak zepsucia. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zawilgocone. Wszelkie uszkodzenia, defekty towaru spowodują nieprzyjęcie go przez Zamawiającego. Na opakowaniach muszą być widoczne terminy przydatności.

### Część 4 – nabiał

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa nabiału dla KSSiP, ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Nabiał wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania został opisany w **formularzu asortymentowo-cenowym część 4, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego**.

Wykonawca dostarczy mleko, sery, jogurty, śmietanę najwyższej jakości, świeże, pierwszego gatunku o smaku charakterystycznym dla danego produktu.

Wymienione produkty na opakowaniu muszą zawierać termin przydatności do spożycia, którego czas nie może być krótszy niż 14 dni od dnia dostawy.

### Część 5 – mrożonki

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mrożonek dla KSSiP, ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Mrożonki wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane **w formularzu asortymentowo-cenowym część 5, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego**.

Zamawiający wymaga, aby towar zamówiony (mrożony) przewożony był w temperaturze minimum –18°C. Produkty mrożone na opakowaniu będą posiadały aktualny termin przydatności do spożycia i będą opakowane w oryginalne opakowania.

Mrożonki muszą być sypkie i niezbrylone.

### Część 6 – przetwory warzywne i owocowe

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa przetworów warzywnych i owocowych dla KSSiP, ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Przetwory warzywne i owocowe wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane w **formularzu asortymentowo-cenowym część 6, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego**.

Zamawiający wymaga, aby przetwory nie zawierały konserwantów np. benzoesanu sodu, glutaminianu sodu itp. oraz środków polepszających smak i zapach.

Zawartość soli, cukru w produktach winna być zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktów.

Przetwory typu dżemy winny mieć gęstą konsystencję. Przetwory na opakowaniu muszą zawierać termin przydatności do spożycia.

### Część 7 – świeże owoce i warzywa

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa świeżych owoców i warzyw dla KSSiP, ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Świeże owoce i warzywa wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane **w formularzu asortymentowo-cenowym część 7, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego**.

Wykonawca dostarczy świeże owoce o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości.

Wykonawca dostarczy warzywa i owoce zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoć i zewnętrznej i widocznych zazielenień bez pustych komór na przekroju. Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; kształt charakterystyczny dla danej odmiany. W jednostce opakowania owoce powinny być jednolite tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, tej samej klasy jakości i tej samej wielkości, oraz pod względem dojrzałości i koloru.

Warzywa myte, dostatecznie osuszone, liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu; niedopuszczalne zdrewniałe, sparciałe, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.

### Część 8 – ryby i przetwory rybne

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa ryb i przetworów rybnych dla KSSiP, ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Ryby i przetwory rybne wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane **w formularzu asortymentowo-cenowym część 8, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego**.

Wykonawca winien dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktu, które obowiązują na terenie Polski oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia, tzn. co najmniej połowa okresu ważności przewidzianego dla każdego artykułu. Opakowania dostarczonych produktów żywnościowych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia. Wykonawca dostarczy produkty jakościowo dobre i wolne od wad.

### Część 9 – mięso i wędliny

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla KSSiP, ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Mięso i wędliny wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane w **formularzu asortymentowo-cenowym część 9, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego.**

Dostarczone produkty muszą być świeże, I klasy:

1. mięso – młode sztuki,
2. drób – zasypywany lodem w pojemnikach, pozbawiony resztek pierza, nie uszkodzony.

Wykonawca gwarantuje, że mięso jest każdorazowo badane, a na żądanie Zamawiającego– przedstawi stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii.

Wykonawca nieodpłatnie użyczy pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock na okres do następnej dostawy .

### Część 10 – świeże jaja

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa jaj dla KSSiP, ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Jaja wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane w **formularzu asortymentowo-cenowym część 10, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego**.

Wykonawca dostarczy jaja całe, bez uszkodzeń i zabrudzeń, opatrzone etykietą, zrównane wielkością i kształtem.

Niedopuszczalne uszkodzenia mechaniczne, deformacje skorupki.

### Część 11 – woda źródlana gazowana i niegazowana

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa wody źródlanej gazowanej i niegazowanej dla KSSiP, ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Woda źródlana gazowana i niegazowana wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania została opisana **w formularzu asortymentowo-cenowym część 11, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego**.

Wykonawca dostarczy wodę źródlaną w butelkach plastikowych nadających się w 100% do recyklingu.

Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być: nie krótsza niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie wymogów sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia - na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć:

1. certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny,
2. dokumentację dotyczącą produktów, w tym pochodzenie, nazwę producenta i daty produkcji,
3. świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

### Część 12 – soki i napoje gazowane

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa soków owocowo-warzywnych i napoi gazowanych dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem.

Soki owocowo-warzywne wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane **w formularzu asortymentowo-cenowym część 12, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego**.

Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być : nie krótsza niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie warunków sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia - na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć :

1. certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny,
2. dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji,
3. świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).