

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Ogólna charakterystyka zamówienia:

Dostawa środków spożywczych do **Stolówki przy Szkole Podstawowej nr 1 w Brześciu Kujawskim**.

Zamówienie stanowi 7 części.

Część 1 – Dostawa świeżego mięsa i wędlin

(kod CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne);

Część 2 – Dostawa mrożonki i ryby mrożone

(kod CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone);

Część 3 – Dostawa świeżych owoców i warzyw

(kod CPV 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty);

Część 4 – Dostawa produktów mleczarskich

(15500000-3 Produkty mleczarskie);

Część 5 – Dostawa świeżego pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich (15810000-9

Pieczywo, świeże wyroby, piekarskie i ciastkarskie);

Część 6 – Dostawa różnych produktów spożywczych

(kod CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze);

Część 7 – Dostawa jaj

(kod CPV 03142500-3 Jaja).

2. 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. Surowe mięso powinno być dostarczane w plastikowych skrzynkach wyłożonych niebieską folią z przeznaczeniem do kontaktu z żywnością, zabezpieczone tak aby nie doszło do zanieczyszczeń. Wszystkie artykuły suche (typu kasza, makaron, ryż, cukier, galaretka itp.), oleje roślinne, jogurty smakowe czy jaja; powinny być pakowane w opakowania jednostkowe, przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniąc zawartość przed uszkodzeniem. Opakowania czyste, suche, bez widocznych cech bytowania szkodników, zapleśnień czy zanieczyszczeń fizycznych. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, zniszczone czy hermetycznie otwarte. Na opakowaniu powinna widnieć data przydatności, która wskazuje na artykuł zdatny do spożycia, z jak najdłuższym terminem. Produkty wymagające przechowywania w warunkach chłodniczych (przetwory mleczarskie, jaja, mięso, wędliny, produkty mrożone) powinny mieć zapewnione takie warunki, aby nie doszło do przerwania łańcucha chłodniczego. Warzywa i owoce powinny być dostarczane świeże bez oznak zepsucia, zapleśnienia oraz bytowania szkodników, zapakowane w odpowiednio przeznaczone do tego pojemniki, kartony lub worki.

3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych 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.

4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

5. 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 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. z 30 kwietnia 2004 r. nr 139.1)

6. 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.

7. Oferowane produkty muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności. Każdy produkt musi być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z wymogami systemu HACCP.

8. Wszystkie opakowane produkty oznakowane są informacją o wartości odżywczej w 100 g/100 ml surowca/składnika z uwzględnieniem:

- wartości energetycznej w kJ i kcal,
- zawartości tłuszczu w g, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych w g,
- zawartości węglowodanów w g, w tym cukrów w g,
- zawartości białka w g,
- zawartości soli w g.

9. Wszystkie dostarczane produkty posiadają wykaz składników wraz z wykazem zawartych w nich składników alergicznych.

10. Produkty nietrwałe mikrobiologicznie powinny być dostarczone do placówki w temperaturze do +4°C, natomiast produkty mrożone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze nie wyższej niż -18°C.

11. W przypadku uwzględnienia reklamacji dot. jakości dostarczonych surowców do 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.

12. Środki spożywcze dostarczane do **Stolówki przy Szkole Podstawowej nr 1 w Brześciu Kujawskim** jako jednostki systemu oświaty będą spełniać wymagania 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 (Dz. U z 2016 r., poz. 1154).