



## WIELKOPOLSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W POZNANIU

61-485 Poznań, ul. 28 Czerwca 1956 r. nr 211

tel. 61 831 24 05

e-mail: wielkopolska@ohp.pl

www.wielkopolska.ohp.pl

załącznik nr 6 do SWZ

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa różnego rodzaju artykułów spożywczych (dalej zwanych łącznie „Artykułami”) do Ośrodków Szkolenia i Wychowania WWK OHP, położonych w miejscowościach: Próchnowo i Szamocin, **od stycznia do czerwca włącznie 2025 roku** w ilościach i asortymencie wyszczególnionym w wykazie artykułów **w formularzu asortymentowo-cenowym**.
2. Podane w formularzu cenowym ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie jakie Zamawiający przewiduje zakupić w danym roku szkolnym. Z tytułu niezrealizowania wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia ilości Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia przeciw Zamawiającemu. Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.
3. Dostawa Artykułów następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego pisemnie na adres poczty elektronicznej wskazanej przez Wykonawcę, z wyprzedzeniem co najmniej jednego dnia roboczego. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeb Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji z terminem 24 godzin licząc od chwili złożenia zamówienia.
4. Zamawiający zastrzega sobie, że w okresach przerw zimowych i wakacyjnych oraz wynikłych z kalendarza świąt i dni wolnych od zajęć lekcyjnych – zamówienia nie będą zgłaszane lub będą zgłaszane w ograniczonym zakresie.
5. Artykuły będące przedmiotem zamówienia muszą być dobrej jakości, odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne
6. Dostawy Artykułów muszą być realizowane zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Handlowej (GHP): - posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, przetworów mlecznych, ryb oraz przy dostawie jajek – aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli,- dostarczony asortyment dotyczący mięsa i wyrobów wędliniarskich powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny na żądanie Zamawiającego.
7. Artykuły powinny być przywożone w odpowiedniej temperaturze panującej w środkach transportu jakimi będą dostarczane do Zamawiającego tj.
  - artykuły wymagające warunków chłodniczych do +4 °C
  - artykuły zamrożone poniżej -18°C
  - tłuszcze wg wskazań producentaZamawiający ma prawo badania temperatury wewnątrz pojazdu oraz jego stanu sanitarnego (do wglądu książka mycia i dezynfekcji pojazdu)
8. Dostarczane produkty muszą być odpowiednio oznakowane zgodnie z rozporządzeniem w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych ( Dz. U. z 2015r. poz. 29 z późn. zm.). Oznakowanie musi zawierać:
  - nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu,





## WIELKOPOLSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W POZNANIU

61-485 Poznań, ul. 28 Czerwca 1956 r. nr 211

tel. 61 831 24 05

e-mail: wielkopolska@ohp.pl

www.wielkopolska.ohp.pl

- wykaz i ilości składników lub kategorii składników,
  - zawartość netto w opakowaniu,
  - datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
  - warunki przechowywania,
  - firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy,
  - nazwę i adres producenta.
  - zaznaczone alergeny.
9. Waga opakowań zbiorczych, szczególnie dotyczy to worków nie może przekraczać 20 kg.
10. W przypadku dostaw warzyw, owoców i ziemniaków artykuły te muszą posiadać odpowiednie cechy organoleptyczne:
- jabłka – dojrzałe, soczyste, słodkie, nieobite,
  - owoce sezonowe – słodkie, dojrzałe, soczyste, bez śladów gnicia i pleśni, w pestkowych z łatwo odchodzącą pestką,
  - kapustne – nie zwiędnięte, bez śladów nadgnicia, nieuszkodzona mechanicznie
  - warzywa liściowe – świeże, bez pożółkłych, zeschniętych liści, niezwiędnięte, czyste, bez śladów pleśni
  - cebulowe- bez śladów nadgnicia, dojrzałe, bez uszkodzeń mechanicznych, niepopękane, z suchą łuską,
  - korzenne- czyste, jędrne, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów gnicia i pleśni, posortowane pod względem wielkości,
  - owocowe (pomidory, ogórki) – jędrne, dojrzałe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak zaparzenia, nadgnicia i pleśni, bez obcych zapachów np. fermentacji
  - ziemniaki – suche, kształtne, posortowane pod względem wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych, o właściwym zapachu, nie mogą być zielonkawe, zwiędnięte, zgniłe, nie mogą mieć słodkawego smaku świadczącego o przemarznięciu, bez przerostów w środku
  - kiszonki – o świeżym, swoistym zapachu, bez posmaku goryczy, bez śladów pleśni i nadgnicia, ogórki jędrne, pełne.
11. Wymagania dotyczące dostarczanego pieczywa:
- pieczywo musi posiadać odpowiednie cechy organoleptyczne: musi być świeże, o właściwym kształcie, nieprzypalone, odpowiednio wyrośnięte, bez śladów zakalca, odpowiednio porowate, o elastycznym miększku, równomiernej strukturze, bez grudek mąki, o przyjemnym niekwaśnym zapachu,
  - pieczywo musi być odpowiednio zabezpieczone przed wysychaniem tj. pojedynczo foliowane i odpowiednio oznakowane
  - w wyjątkowych sytuacjach ( znaczny, nieplanowany wzrost ilości uczniów) Zamawiający zastrzega sobie możliwość złożenia zamówienia uzupełniającego pieczywa ( kilka do kilkunastu sztuk) i dostarczenie go do max. 2 godzin od momentu zgłoszenia do piekarni.
12. W przypadku dostaw mięsa i produktów mięsnych, drobiu oraz ryb dostawca musi spełniać następujące wymagania:



## WIELKOPOLSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W POZNANIU

61-485 Poznań, ul. 28 Czerwca 1956 r. nr 211

tel. 61 831 24 05

e-mail: wielkopolska@ohp.pl

www.wielkopolska.ohp.pl

- wykonawca musi posiadać decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danym produktem spożywczym będącym przedmiotem zamówienia,
  - wykonawca musi posiadać dokument potwierdzający stosowanie systemu HACCP (certyfikat wydany przez jednostkę certyfikującą lub zaświadczenie Państwowego Lekarza Weterynarii),
  - warunki transportu muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP (Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna),
  - dostawy mięsa powinny odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych, nieuszkodzonych, z zachowaniem segregacji surowców, półproduktów i produktów
  - przy każdej dostawie mięsa i wyrobów mięsnych dostawca ma obowiązek przedstawić „Handlowy Dokument Identyfikacyjny”, zgodnie z ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego ( Dz. U. z 2006r. nr 17, poz.127 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ( Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r).
  - wspólne cechy organoleptyczne dla wędlin: o odpowiedniej zawartości tłuszczu, właściwie rozdrobnione, a w przypadku fileta z indyka, polędwicy sopockiej i szynki wiejskiej nie rozdrobnione, chude i bez tłuszczu, świeże, o swoistym zapachu, konsystencji, o odpowiedniej barwie właściwej dla danej wędliny, niezbyt słone.
  - cechy dyskwalifikujące dotyczące wędliny: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia
  - i wyciek farszu, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami, obecność szkodników lub ich pozostałości, brak widocznego oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne, objawy obniżenia jędrności
  - i elastyczności, nieprzylegające osłonki do wędlin.
  - wspólne cechy organoleptyczne dla mięsa i drobiu: mięso i drób schłodzone, niemrożone, pochodzące z rozbioru młodych sztuk, o świeżym, swoistym zapachu, odpowiedniej zawartości tłuszczu w zależności od gatunku, bez przekrwień, pozacinań, o jędrnej, elastycznej konsystencji, o właściwej barwie.
  - cechy dyskwalifikujące dotyczące mięsa i drobiu: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, zapach świadczący o procesie rozkładu mięsa, zapach zjełzłego tłuszczu, mięso poszarpane, z przekrwieniami.
  - mięso i wędliny powinno być zapakowane w foli i odpowiednio oznakowane
  - cechy dyskwalifikujące dla ryb mrożonych: zbyt duża zawartość lodu, niejednorodna struktura, mięso poszarpane, rozpadające się, nie nadające się do obróbki w całości
13. Wymagania dotyczące dostarczanych jaj
- jaja nie mogą być popękane, zbyt zanieczyszczone, z obecnością pleśni na skorupkach.



## WIELKOPOLSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W POZNANIU

61-485 Poznań, ul. 28 Czerwca 1956 r. nr 211

tel. 61 831 24 05

e-mail: wielkopolska@ohp.pl

www.wielkopolska.ohp.pl

- każda dostawa powinna być dostarczona wraz z HDI, które określa również datę przydatności do spożycia.
14. Wymagania dotyczące artykułów różnych:
- dżemy: barwa dżemu charakterystyczna dla użytych owoców, zawieszane owoce, bez pleśni i obcych zapachów, o odpowiedniej zawartości owoców i cukru
  - mąki: o przyjemnym charakterystycznym zapachu, bez śladu szkodników i pleśni, bez stęchłego i kwaśnego zapachu, o odpowiedniej wilgotności
  - kasze, ryż: odpowiednia barwa, kształt, niedopuszczalny zapach stęchły, gorzki, kwaśny, z obecnością szkodników
  - makarony: barwa jednolita, swoisty smak, twarda konsystencja, elastyczny po ugotowaniu, nie rozpadający się, nie sklejaący się, zachowujący kształt
  - kawa zbożowa: o właściwym, nieprzypalonym zapachu, odpowiednio rozdrobniona, nie zmiażdżona na pył
  - kawa naturalna: o swoistym zapachu, o łagodnym smaku, niezbyt kwaśna, niezbyt mocno palona, bez stęchłego posmaku, po zaparzeniu charakterystyczna dla kaw typu crema.
  - konserwy warzywne; bez smaku spleśniałego, sfermentowanego, warzywa miękkie, ale nie rozgotowane, czyste, koncentrat pomidorowy- charakterystyczny smak, zapach, jednorodna konsystencja, jasny, nieprzypalony.
15. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Zamawiający wymaga, aby były dostarczane do siedziby Zamawiającego w formie nierozmrożonej. Mrożonki powinny być suche (nie dotyczy ryb), 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. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów
16. Jeżeli dostarczone produkty będą posiadały jakiegokolwiek ślady uszkodzenia, otwarcia, będą niezgodne z rodzajem produktów zamówionych lub będą przeterminowane, nie będą w oryginalnych opakowaniach, będą budziły wątpliwości co do jakości i świeżości lub zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami lub będą posiadały eliminujące je do spożycia Zamawiający zawrze stosowne zastrzeżenie w protokole odbioru dostawy. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia i zwrócić wadliwe Artykuły do Wykonawcy na jego koszt i ryzyko. Wykonawca prześle w zamian na własny koszt nową partię niewadliwych artykułów w terminie 24 godzin licząc od dnia roboczego (rozumianego jako dzień od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt przypadających w te dni) od daty otrzymania oświadczenia Zamawiającego w tym zakresie. W sytuacjach wyjątkowych według uznania Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się do wymiany wadliwego towaru na wolny od wad na własny koszt i dostarczenia Zamawiającemu również na własny koszt w trybie pilnym, tzn. w dniu otrzymania reklamacji. W przypadku opóźnienia w realizacji zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zakupu u innego sprzedawcy obciążając Wykonawcę kosztem zakupu. W takim przypadku należność zostanie potrącona z bieżących faktur Wykonawcy.



## WIELKOPOLSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W POZNANIU

61-485 Poznań, ul. 28 Czerwca 1956 r. nr 211

tel. 61 831 24 05

e-mail: wielkopolska@ohp.pl

www.wielkopolska.ohp.pl

17. Wykonawca dostarczać będzie żywność do Zamawiającego własnym środkiem transportu, na własny koszt i ryzyko w godz. 7:00 – 15.00 następnego dnia po dniu złożenia zamówienia na adres OSiW z którego otrzyma zamówienie. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów. Odbiór ilościowo-jakościowy dostarczonej żywności będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy, tj. ilości dostarczonego towaru (szt. lub kg), cen jednostkowych i wartości.
18. Dostawa Artykułów będzie obejmować rozładunek i wniesienie tych artykułów do wskazanego przez Zamawiającego pomieszczenia oraz odbiór opakowań, kaucyjnych (zwrotnych).
19. Wykonawca dostarczał będzie Artykuły we własnych pojemnikach i opakowaniach, które będą podlegały zwrotowi przez Zamawiającego na wniosek Wykonawcy.
20. Zamawiający wymaga aby minimalny okres przydatności do spożycia wynosił co najmniej 50% całkowitego terminu do spożycia wskazanego na oryginalnym opakowaniu.
21. Zamawiający zastrzega sobie, że zmiana cen uzyskanych w przetargu jest możliwa tylko i wyłącznie na zasadach opisanych w umowie.
22. W przypadku dwukrotnej uzasadnionej reklamacji Artykułów złożonej przez OSiW Zamawiający ma możliwość rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym.
23. Brak jakiegokolwiek pozycji lub ujęcie pozycji innej niż wskazana w ww. załączniku „formularzu cenowym” - spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z warunkami zamówienia.