Załącznik nr 4 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin na potrzeby żywieniowe Kolejowego Szpitala Uzdrowiskowego w Nałęczowie SP ZOZ
2. Szczegółowe zapotrzebowanie określa **formularz cenowy stanowiący załącznik do OPZ**
3. Wykonawca dostarczy produkt spełniający wymogi określone w SWZ i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami takimi jak w szczególności:

a. ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.),

b. ustawą z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2014 poz. 669.), wraz z aktami wykonawczymi;

c. dyrektywami i rozporządzeniami UE w szczególności:

- Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30. 04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319),

- Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14, z późn. zm ),

- Rozporządzeniem (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 75, z późn. zm),

- Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności ( Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002r z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm),

d. ustawy z dnia 16 grudnia 2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn zm.).

4. Wykonawca winien działać zgodnie z systemem HACCP, o którym mowa w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z [(Dz.U. z 2006 r., Nr 171, poz. 1225 ze zm.)](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrxgazdgnzzgq3a). Zamówiony towar musi być świeży i musi posiadać świadectwa jakości. Oznacza to, że Wykonawca powinien mieć wdrożony system HACCP i go stosować.

Zamawiający nie wymaga przedstawiania w ofercie dokumentu potwierdzającego stosowanie i wdrożenie systemu HACCP.

5. Osoby przewożące winny posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie: sanitarno-epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością.

6. **Minimalna zawartość mięsa w wędlinach powinna wynosić 75%, a 50% asortymentu powinno posiadać nie mniej niż 90% mięsa.** Wędliny powinny być pakowane próżniowo/hermetycznie.

1. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty pakowane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały etykietę zawierającą co najmniej:

- nazwę produktu,

- wykaz składników,

- datę produkcji,

- nazwę i adres producenta,

- masę netto,

- datę przydatności do spożycia, datę minimalnej przydatności trwałości do spożycia ,

- zawartość netto wyrażonej w jednostkach miary,

- oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikacje artykułu.

1. Nie dopuszcza się dostarczenia w opakowaniach zastępczych, uszkodzonych.
2. Oferowane produkty żywnościowe muszą spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemy HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności zapewniający jego bezpieczne spożycie. 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. Proces dostawy będącej przedmiotem zamówienia powinien być zgodny z obowiązującymi przez Wykonawcę systemem HACCP w przetwórstwie spożywczym.
3. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP, GMP lub HACCP:

- posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych,

- dostarczony asortyment dotyczący mięsa i wyrobów wędliniarskich powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

1. Wykonawca składając ofertę może oferować artykuły równoważne do wskazanych za pomocą typów towarowych. Artykuły równoważne muszą cechować się nie gorszymi właściwościami i parametrami niż artykuły spożywcze opisane przez Zamawiającego. Udowodnienie równoważności oferowanych artykułów spoczywa na Wykonawcy.
2. Zamawiający ustala następujące cechy wyrobów równoważnych:
3. gramatura oferowanego produktu równoważnego nie może być niższa niż wskazane w formularzu specyfikacji asortymentu
4. zaoferowane produkty równoważne muszą posiadać te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja);
5. wyroby równoważne muszą zawierać w swoim składzie te same surowce użyte do produkcji co wyroby wskazane w wykazie.
6. Każdy dostarczony produkt ma być I kl.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru poszczególnych artykułów według bieżących potrzeb i celowości ich zakupu.
8. Zamówienia będą składane pisemnie, telefonicznie, e-mailem lub faksem (według wyboru Zamawiającego), stosownie do bieżącego zapotrzebowania, na numer/adres wskazany przez Wykonawcę.
9. Terminy i określona częstotliwość może ulegać zmianie stosownie do bieżącego zapotrzebowania jednostek Zamawiającego.
10. Wykonawca jest odpowiedzialny za terminowość i jakość realizowanych dostaw.
11. Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia za czas przewozu ponosi Wykonawca.
12. W przypadku niezgodności ilościowej lub otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamację osobiście, pisemnie lub telefonicznie w dniu dostawy.
13. **Zamawiający zastrzega sobie również prawo do złożenia reklamacji w przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości dostarczonych produktów na etapie szykowania posiłków.**
14. Każda dostawa zamówionego towaru zostanie potwierdzona protokołem odbioru podpisanym przez obie strony.
15. Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości lub wymiany towaru na towar dobrej jakości w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem w dniu przez niego zaplanowanym.
16. Zamawiający, w przypadku nabrania podejrzeń co do jakości dostarczonych produktów, zastrzega sobie możliwość wysłania ich do badań celem sprawdzenia składu/jakości. W przypadku kiedy badanie potwierdzi, że produkt nie jest zgodny z zamówieniem lub jego skład jest niezgodny z normami, to kosztem badań zostanie obciążony Wykonawca.