



ŚLĄSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W KATOWICACH

40-950 Katowice, pl. Grunwaldzki 8-10

tel. 32 209-08-63

e-mail: slaska@ohp.pl

www.ohp.pl

Załącznik nr 2 do SWZ

Sukcesywna dostawa produktów spożywczych do
jednostek Śląskiej Wojewódzkiej Komendy OHP

ŚWK.KZA.2710.8.2026.PS2

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa produktów spożywczych dla jednostek OHP w województwie śląskim w 14 pakietach, po 7 dla każdej jednostki.
2. Szczegółowe dane dotyczące treści pakietów zawierają odpowiednio załączniki nr 1A, 1B 1C, 1D, 1E, 1F, 1G, 1H, 1I, 1J, 1K, 1L, 1M, 1N do SWZ
3. Jednostki do których należy dostarczyć przedmiot zamówienia:
 - Ośrodek Szkolenia i Wychowania OHP w Dąbrowie Górniczej ul. Żąbkowicka 44. Pakiet dotyczący dostaw do tej jednostki Pakiety 1A, 1B 1C, 1D, 1E, 1F, 1G,
 - Ośrodek Szkolenia i Wychowania OHP w Częstochowie ul. Tkacka 5a. Pakiet dotyczący dostaw do tej jednostki Pakiet 1H, 1I, 1J, 1K, 1L, 1M, 1N
4. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Za ofertę częściową uznaje się jeden pełny pakiet.
5. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
6. Ofertę można złożyć na dowolną ilość pakietów
7. Oferowany przedmiot zamówienia dostarczony powinien zostać na koszt Wykonawcy do magazynów żywności w mieszczących się w jednostkach opisanych w pkt 3.3 niniejszego rozdziału.
8. Dostawy przedmiotu zamówienia winny być realizowane sukcesywnie przez Wykonawcę własnym lub wynajętym transportem, zgodnie z HACCP, na swój koszt i ryzyko, każdorazowo na podstawie zamówień częściowych składanych przez przedstawicieli Zamawiającego.
9. Dostawy dokonywane będą partiami, w związku z bieżącymi potrzebami Zamawiającego. Zgłoszenie zapotrzebowania następować będzie telefonicznie lub mailowo na wskazany adres e-mail przez upoważnionego pracownika najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień planowanych dostaw. Artykuły żywnościowe objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno –epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.
10. Produkty powinny być dostarczane w ilościach i porcjach wskazanych przez przedstawicieli Zamawiającego w zamówieniach cząstkowych.
11. Oferowane produkty powinny być w pierwszym gatunku jakości, w opakowaniach producenta z dokładnym opisem składników, nazwą producenta z dokładnym opisem składników, alergenów, datą ważności lub datą przydatności do spożycia.



ŚLĄSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W KATOWICACH

40-950 Katowice, pl. Grunwaldzki 8-10

tel. 32 209-08-63

e-mail: slaska@ohp.pl

www.ohp.pl

12. Oferowane towary powinny być świeże w początkowym okresie przydatności do spożycia, w chwili dostawy muszą zachowywać minimum 2/3 pełnego terminu ważności określonego na opakowaniu lub w polskiej normie.
13. Wykonawca powinien zapewnić higieniczno-sanitarne i bezpieczne warunki transportu (zgodnie z rozporządzeniem WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych; rozdział IV- higiena środków transportu, rozdział VIII higiena osobista pracowników) ponadto w środkach transportu przewożących produkty mrożone powinien być prowadzony monitoring temperatury przewozu.
14. Ponadto wszystkie artykuły muszą jednocześnie spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu 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 poz. 1154).
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach.
16. Jeżeli Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia wskazał znaki towarowe, patenty lub pochodzenia, źródła lub szczególny proces, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę, dopuszcza się zaoferowanie rozwiązań równoważnych opisanym, pod warunkiem zachowania przez nie takich samych minimalnych parametrów technicznych, jakościowych oraz funkcjonalnych itp.
17. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne, jest zobowiązany wykazać, że oferowane przez niego rozwiązanie spełnia wymagania określone przez Zamawiającego. W takim przypadku, Wykonawca załącza do oferty wykaz rozwiązań równoważnych wraz z jego opisem.
18. W przypadku, gdy w opisie przedmiotu zamówienia znajdują się odniesienia do norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2) oraz ust. 3 ustawy Pzp, Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym.
19. W przypadku dostaw mięsa i wędlin do każdej dostawy wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć odpowiedni handlowy dokument identyfikacyjny dla danego rodzaju mięsa i wędlin.
20. Mięso winno być świeże, o naturalnej barwie, zapachu i konsystencji charakterystycznej dla danego gatunku, brak oznak zepsucia, zanieczyszczeń, przebarwień, śluzu lub nieprzyjemnego zapachu w przypadku wędlin, świeżość oraz cechy organoleptyczne charakterystyczne dla danego rodzaju wędliny (prawidłowy smak, zapach, barwa i konsystencja) brak uszkodzeń mechanicznych, zgodność z deklarowaną klasą jakości, gatunkiem.
21. Udział mięsa oddzielonego mechanicznie w produktach stanowiących przedmiot dostawy nie może przekroczyć:



ŚLĄSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W KATOWICACH

40-950 Katowice, pl. Grunwaldzki 8-10

tel. 32 209-08-63

e-mail: slaska@ohp.pl

www.ohp.pl

- w pasztetach 40%
 - w pieczeniach 20%
 - w kiełbasach gruborozdrobnionych - 5%,
 - w kiełbasach średniorozdrobnionych - 10%,
 - w kiełbasach drobnorozdrobnionych - 15%.
22. Warzywa i owoce muszą być świeże, zdrowe, jędrne i pełnowartościowe, czyste, bez zanieczyszczeń pozostałości ziemi oraz ciał obcych wolne od oznak gnicia, pleśni, fermentacji, uszkodzeń mechanicznych oraz porażenia przez szkodniki i choroby, posiadać naturalną barwę smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku być odpowiednio dojrzałe lecz nie przejrzałe, spełniać wymagania jakości Handlowej (GATUNEK 1) pochodzić z legalnych źródeł i spełniać wymagania bezpieczeństwa żywności, w tym dotyczące dopuszczalnych pozostałości środków ochrony roślin.
 23. Wymagania jakościowe pieczywa - pieczywo świeże, wyprodukowane w dniu dostawy bez oznak czerstwienia, pleśni, zwilgocenia lub uszkodzeń mechanicznych odpowiedni smak, zapach i barwa charakterystyczna dla danego rodzaju pieczywa bez zanieczyszczeń i ciał obcych skład - produkty zgodne z deklaracją producenta
 24. Wymagania jakościowe ryb - brak oznak rozmrażania i ponownego zamrażania odpowiedni kolor zapach i konsystencja po rozmrożeniu
 25. Wymagania jakościowe mrożonek - brak oznak rozmrażania i ponownego zamrażania odpowiedni kolor zapach i konsystencja po rozmrożeniu brak oznak rozmrażania i ponownego zamrażania (np. duże kształty lodu, zbrylenie, deformacja opakowania) ciągłość łańcucha chłodniczego - produkty nie mogą ulec rozmrożeniu na żadnym etapie transportu i dostawy.
 26. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości dostarczanych towarów w stosunku do oferty aż do całkowitej rezygnacji z dostawy poszczególnych artykułów z zastrzeżeniem że łączna maksymalna wartość zamówienia ulegnie zmniejszeniu o najwyżej 50 %.
 27. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia ilości dostarczanych towarów w stosunku do oferty do 30 % ilości podanej w formularzu oferty.
 28. Z tego tytułu nie przysługuje Wykonawcy żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego. Zamawiający będzie zamawiał towar sukcesywnie wg swoich potrzeb.
 29. Zamawiający określa czas realizacji zamówienia od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2026r.
 30. Termin dostaw częściowych nie może być dłuższy niż 24 godziny od złożenia zamówienia częściowego.
 31. Zamawiający określa termin dostawy dla pieczywa do godz. 6.30 w dniu dostawy.
 32. W przypadku kiedy termin dostawy wypada w niedzielę lub święto, dostawa musi nastąpić dnia następnego