

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: „**Zakup i dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 8 w Rumi z podziałem na cztery części:**

Część 1: Różne artykuły spożywcze, produkty mleczarskie, produkty mączne, jaja,

Część 2: Warzywa i owoce świeże, kiszone,

Część 3: Mięso, wędliny i produkty mięsne,

Część 4: Ryby świeże i wędzone, filety rybne świeże oraz pozostałe produkty rybne.”

Zamówienie zostało podzielone na 3 części grupujących artykuły żywnościowe według asortymentu:

Części	Opis i nazwa zadania	Terminy dostaw
1	<p>Grupa produktów</p> <p>Różne artykuły spożywcze, produkty mleczarskie, produkty mączne, jaja</p> <p>Termin przydatności do spożycia dostarczonych produktów powinny być nie krótsze niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu.</p> <p>Mleko i produkty mleczne winne być dostarczone, świeże i dobrej jakości termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.</p> <p>Termin przydatności do spożycia jaj winien wynosić 28 dni od dnia dostawy.</p>	<p>Po złożeniu zamówienia telefonicznego/drogą elektroniczną w godz. 6.00-7.00</p>
2	<p>Grupa produktów</p> <p>Warzywa i owoce świeże, kiszone</p> <p>Dostarczone produkty powinny, być świeże dobrej jakości klasa I.</p>	<p>Po złożeniu zamówienia telefonicznego/drogą elektroniczną w godz. 6.00-7.00</p>
3	<p>Grupa produktów</p> <p>Mięsa, drób, wędliny i produkty mięsne</p> <p>Termin przydatności do spożycia dostarczonego mięsa, wędlin i produktów mięsnych winien wynosić minimum 3 dni od dnia dostawy, świeże i dobrej jakości. klasa I, klasa A.</p>	<p>Po złożeniu zamówienia telefonicznego/drogą elektroniczną w godz. 6.00-7.00</p>
4	<p>Grupa produktów</p> <p>Ryby świeże i wędzone, filety rybne świeże oraz pozostałe produkty rybne</p> <p>Ryby mrożone bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty bez oznak rozmrażania, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni.</p>	<p>Po złożeniu zamówienia telefonicznego/drogą elektroniczną w godz. 6.00-7.00</p>

Szacunkowe ilości oraz asortyment przedstawiony w załącznikach każdej z pozycji asortymentowej w czasie obowiązującej umowy może być zmniejszony odpowiednio do realnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych i odszkodowań z tego tytułu.

Wykonawca zobowiązany jest zaoferować produkty spożywcze, zgodnie z **załącznikiem nr 1a, 1b, 1c, 1d** lub produkty równoważne. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych.

Tam, gdzie w opisie przedmiotu zamówienia (Zbiorne zestawienie artykułów żywnościowych) zostało wskazane pochodzenie (marka, znak towarowy, producent) produktów spożywczych, Zamawiający dopuszcza oferowanie produktów równoważnych.

Gramatura oferowanego produktu równoważnego nie może być niższa niż gramatura produktu wskazanego w „Zbiornym zestawieniu artykułów żywnościowych”. Zaoferowane produkty równoważne muszą posiadać te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierać w swoim składzie te same surowce użyte do produkcji, co produkt określony przez Zamawiającego. Wykonawca składając produkt równoważny musi jednoznacznie zaznaczyć w „Zbiornym zestawieniu artykułów żywnościowych” jakiego produktu dotyczy oferta równoważna – **co proponuje Wykonawca jako produkt równoważny**. Ponadto produkt należy opisać w taki sposób, aby potwierdzić, że oferowany produkt równoważny spełnia wymogi Zamawiającego.

Dopuszcza się zmianę zaoferowanego produktu na inny – równoważny, w przypadku wycofania danego produktu z rynku lub gdy stanie się on trudno dostępny na rynku, pod warunkiem wykazania tych okoliczności przez Wykonawcę.

Żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP systemu HACCP.

Miejsce dostawy / odbioru transportu

Miejscem dostawy jest **Szkoła Podstawowa nr 8 im. ks. Stanisława Ormińskiego, ul. Marii Rodziewiczówny 10, 84-230 Rumia.**

Dostawy winny być realizowane w godz. 6.00 – 7.00. Wykonawca dostarczy produkty żywnościowe spełniające wymogi określone przepisami ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) oraz aktów wykonawczych od niej. Realizacja zamówienia odbywać się będzie sukcesywnie według potrzeb Zamawiającego. Wykonawca będzie zapewniał dostawę na Miejsce własnym transportem na bieżąco w miarę zgłoszonych potrzeb. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do wskazanego pomieszczenia. Osoba upoważniona do kontroli jakościowej dostarczonego towaru jest intendent lub osoba upoważniona przez Dyrektora Szkoły.

Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź żywność będzie dostarczana w nieodpowiednich warunkach.

Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego **HACCP lub równoważny**.

Dostarczony asortyment winien być dobrej jakości w gatunku pierwszym oraz spełniać wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone:

- 1) w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448),
- 2) w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980),
- 3) w ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 872),
- 4) w Rozporządzeniu (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. z UEL 39 ze zm.),
- 5) w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29),
- 6) w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 tym jednostek (Dz. U. z 2015 poz. 1256).

Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz Zamawiającego żywnością muszą posiadać aktualne określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach – orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Zgodnie z art. 59 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady UE z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych. Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno –epidemiologicznych braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca przedłoży oświadczenie, że osoby, które zajmują się dostawą towaru posiadają aktualne badania do celów sanitarno – epidemiologicznych.

W przypadku niespełnienia wymogów, co do jakości/iłości/terminów ważności do spożycia Zamawiający ma prawo odmówić odbioru przedmiotu zamówienia oraz żądać niezwłocznie dostawy właściwego asortymentu.

Trzykrotne, w okresie obowiązywania niniejszej umowy dostarczenie towaru wadliwego lub trzykrotny brak dostawy towaru w okresie obowiązywania umowy uprawnia Zamawiającego do rozwiązania umowy z winy Wykonawcy, bez zachowania okresu wypowiedzenia, ze skutkiem natychmiastowym.

Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym transportem spełniającym wymagania określone w obowiązujących przepisach (obowiązuje te części zamówienia, które muszą – zgodnie z przepisami – być tak przewożone).

Dowóz przedmiotu zamówienia do Zamawiającego odbędzie się transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko.

Terminy przydatności do spożycia dostarczonych produktów powinny być nie krótsze niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu.

Dostawy będą wykonywane sukcesywnie wg zamówień składanych przez Zamawiającego z 2 dniowym wyprzedzeniem. Zamówienia będą składane telefonicznie lub pocztą elektroniczną.