

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: Zakup i dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 6 im. Antoniego Abrahama, ul. Cechowa 22, 81-194 Gdynia z podziałem na 7 części.

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

Część 2: Pieczywo i wyroby piekarskie,*

Część 3: Warzywa i owoce świeże i kiszone,*

Część 4: Mięso, wędliny i produkty mięsne,*

Część 5: Mrożonki warzywne i owocowe,*

Część 6: Ryby mrożone , filety rybne oraz pozostałe mięso ryb,*

Część 7: Dania gotowe.*"

Zamówienie zostało podzielone na 7 części grupujących artykuły żywnościowe wg. asortymentu:

Części artykułów	Opis i nazwa zadania	Terminy dostaw
I	Grupa produktów Artykuły spożywcze. Mleka, przetwory mleczne jaja CPV15800000-6, CPV 15500000 CPV03142500-3 Terminy przydatności do spożycia dostarczonych produktów powinny być nie krótsze niż 1/3 okresu przydatności podanego na opakowaniu . Mleko i produkty mleczne winne być dostarczone świeże i dobrej jakości. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia jaj winien wynosić 28 dni od dnia dostawy.	Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego w godz. 7:00-8:30
II	Grupa produktów. Pieczywo i wyroby piekarnicze Świeże bez konserwantów.	Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego w godz. 7:00-8:30
III	Grupa produktów Warzywa, owoce świeże i kiszone Termin przydatności do spożycia będzie określany od momentu dostarczenia towaru do magazynu Zamawiającego. Warzywa i owoce muszą spełniać następujące wymagania minimalne, czyli muszą być: świeże ,całe ,zdrowe (bez oznak chorobowych, oznakowane krajem pochodzenia	Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego w godz. 6:30-8:00
IV	Grupa produktów Mięsa , wędliny i produkty mięsne CPV15100000-9,CPV15130000-8, CPV15112000-6, CPV15131500-0 Termin przydatności do spożycia dostarczonego mięsa, wędlin, drobiu, wyrobów drobiarskich winien wynosić minimum 3 dni od dnia dostawy, świeże i dobrej jakości.	Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego w godz. 7:00-8:30
V	Grupa produktów Mrożonki warzywne i owocowe CPV 15896000 -5 Warzywa, owoce – mrożone – barwa odpowiednia, zapach swoisty, bez oznak rozmrażania, zgodnie z terminem przydatności, nie krótszy niż 14 dni.	Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego w godz. 7:00-8:30
VI	Grupa produktów Ryby mrożone, filety rybne świeże oraz pozostałe produkty rybne CPV 15220000 – 6 ryby mrożone bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty bez oznak rozmrażania, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni.	Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego w godz. 7:00-8:30
VII	Data produktów do spożycia Dania gotowe CPV15894300-4 świeże, bez zapachów obcych, hermetycznie opakowane zgodnie z terminem przydatności do spożycia minimum 3 dni od dnia dostawy.	Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego w godz. 7:00-8:30

Szacunkowa łączna wartość brutto wszystkich grup towarów wynosi: 400.000,00 zł

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** lub produkty równoważne. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych.

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych. Zastosowanie nazw producentów służy jedynie doprecyzowaniu przedmiotu zamówienia. Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie produkty o nie gorszych parametrach jakościowych, posiadający te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka konsystencja) oraz zawierające w składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez Zamawiającego.

W przypadku zaoferowania produktów równoważnych należy mieć na uwadze, iż Zamawiający uzna takie produkty za równoważne, jeżeli ich jakość /skład/aromat będą co najmniej na takim samym poziomie co produkty wskazane w załączniku. Pojemność, gramatura produktu nie może odbiegać od pojemności, gramatury sugerowanej przez Zamawiającego. W przypadku zaoferowania produktu o wyższej lub niższej niż wskazana przez Zamawiającego pojemności, gramaturze. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania takiej ilości sztuk zamawianego produktu, która po przemnożeniu będzie wynosiła ilość jaką żąda Zamawiający (informację o wyższej lub niższej gramaturze należy podać w uwagach). Po za tym należy dołączyć dokumenty potwierdzające że oferowany asortyment równoważny odpowiada wymaganiom określonym przez Zamawiającego tj. opis zaoferowanego artykułu równoważnego.

Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane na bieżąco zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w dni robocze, wg potrzeb (5 razy w tygodniu).

Dostawy muszą być realizowane od godz. 6:30 do 8.30 (ew. wg potrzeby zamawiającego).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości produktów określonych w opisie przedmiotu zamówienia. Z tego tytułu Dostawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia finansowe ani prawne wobec Zamawiającego. Stosownie do potrzeb Zamawiającego, strony dopuszczają możliwość zmian ilościowych poszczególnych artykułów spożywczych (zmniejszenia) np. w przypadku zmiany liczby dzieci w placówce.

Zakładane ilości są orientacyjne przy założeniu normalnego funkcjonowania placówki, nieuwzględniającego klęsk żywiołowych, pandemii, epidemii oraz innych okoliczności niezależnych od Zamawiającego mogących mieć wpływ na realizację przedmiotu umowy, których nie można było przewidzieć przy zachowaniu należytej staranności.

I. Miejsce dostawy / odbioru transportu:

Miejscem dostawy jest Szkoła Podstawowa nr 6 im. Antoniego Abrahama, ul. Cechowa 22, 81-194 Gdynia

Dostawy winny być realizowane w godz. 6.30 – 8.30.

Wykonawca dostarczy produkty żywnościowe spełniające wymogi określone przepisami ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) 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 od pomieszczenia wskazanego. Osoba upoważniona do

kontroli jakościowej dostarczonego towaru jest intendent, kierownik administracji 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 będzie w nie odpowiednich 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 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021)
- 2) w ustawie z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630)
- 3) w ustawie z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz.U.2020 poz.1753.)
- 4) Rozporządzenie (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. z UEL 39 z późn. zm.)
- 5) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz29 z późn zm).
- 6) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. 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 2006r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady 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/ilości/ terminów ważności do spożycia Zamawiający ma prawo odmówić odbioru przedmiotu zamówienia żądać niezwłocznie dostawy właściwego asortymentu.

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

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

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

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

Wykonawca przyjmie termin płatności 14 dni od dnia doręczenia do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej Faktury.

Termin wykonania zamówienia

Zamówienie należy zrealizować w terminie od 01.01.2022 do 31.12.2022r. Dostawy produktów nie będą odbywać się w czasie przerw w zajęciach szkolnych oraz oddziałów przedszkolnych, mających miejsce w okresie obowiązującej umowy tj. przerwy świąteczne, wakacje, ferie zimowe oraz innych wynikających z organizacji roku szkolnego.

Dostawy produktów nie będą odbywać się w przypadku zamknięcia szkoły przez dyrektora placówki z powodu klęsk żywiołowych, epidemii / pandemii lub decyzji administracyjnej dotyczących zamknięcia kuchni wydanych przez uprawnione do tego organy.