Załącznik nr 4 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych przeznaczonych na potrzeby bieżącego żywienia w asortymencie i ilościach ujętych w zestawieniach stanowiących załącznik w formacie EXCEL- Załącznik nr 1a do SWZ. Zamawiający zaznacza, że realizowane cykliczne dostawy, każdorazowo winny być dostosowane wagowo do składanego zamówienia.

2. Określona ilość artykułów spożywczych w formularzu cenowym jest ilością szacunkową.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu mniejszej ilości produktów. Powyższe nie

może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę roszczeń o zakup pozostałej

ilości produktów ani o zapłatę równowartości niezamówionych produktów czy

odszkodowania za ich nie zamówienie.

3. Zamawiający przewiduje zastosowanie PRAWA OPCJI w wysokości 50 % wartości

zamówienia podstawowego w trybie art. 441 ustawy Pzp. Pojęcie zamówienia

opcjonalnego to możliwość skorzystania przez Zamawiającego, bez ponownego

przeprowadzenia procedury przetargowej, udzielanie zamówienia publicznego temu

samemu wyłonionemu wykonawcy w ramach określonej wielkości opisanej w prawie

opcji. Opcja rozumiana jest jako rozszerzenie zamówienia podstawowego / szacowanego

o wskazane, wyszczególnione pozycje w formularzu ofertowym oraz ww. załączniku

w formacie EXCEL. Jest to uprawnienie Zamawiającego, a nie obowiązek. Z zamówienia

w zakresie prawa opcji Zamawiający będzie korzystał w terminie zamówienia

podstawowego określonego w projekcie umowy stanowiącym Załącznik nr 3 do SWZ.

4. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno –

epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między

innymi:

1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,

2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin

przydatności do spożycia,

3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.

5. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku

do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami

europejskimi.

6. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze: warzywa i owoce, mięso, drób i

wędliny, jajka, produkty ogólnospożywcze, nabiał i produkty mleczarskie, mrożonki, ryby

mrożone, pieczywo świeże, wyroby piekarskie i ciastkarskie oraz różne produkty

spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym

właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o

aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez

Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu

przydatności do spożycia.

7. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe

przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych,

bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a

także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane

w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.

8. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz

uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych

zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane,

niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.

9. Warzywa i owoce powinny być:

1) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez

nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;

2) Barwa: Typowa dla odmiany;

3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;

4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości

i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;

5) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych

wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie

zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

10. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do

kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być

suche, 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.

11. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych

wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie

zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

12. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub

równoważny” (zgodnie z art. 99 ust. 5 ustawy Pzp) gdy przedmiotu zamówienia nie można

opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń. Zamawiający może w opisie

przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem ”lub równoważny”.

Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie

pogorszonych. Pkt. 16 stosuje się odpowiednio.

13. Wskazane bądź sugerujące opisy nie stanowią zatem preferencji Zamawiającego.

14. Wykonawca zobowiązany jest zatem wykazać, że dostarczany przez niego asortyment,

spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.

15. Przedłożone przez Wykonawcę dowody potwierdzające spełnienie warunku określonego

w ww. pkt. 5 muszą być jednoznaczne. Zamawiający odrzuci przedłożone dokumenty

jeżeli nie będą pozwalały na jednoznaczne spełnienie powyższego obowiązku.

16. W każdym przypadku dopuszczalne są rozwiązania równoważne pod warunkiem, że

zaproponowany asortyment / elementy będą posiadały parametry techniczne i jakościowe

(technologiczne) nie gorsze niż podane w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia. W

takich sytuacjach ewentualne wskazania na normy, znaki towarowe, patenty, pochodzenie,

źródło lub szczególny proces należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”.

17. Realizacja dostaw będzie dokonywana sukcesywnie na podstawie zapotrzebowań

Zamawiającego w których każdorazowo określony zostanie termin dostawy oraz

asortyment zamówienia – z wyłączeniem dni wolnych od pracy Zamawiającego.

18. Przedmiot zamówienia został określony w następujących częściach:

cz. I. Przetwory sypkie, przyprawy, przetwory, produkty strączkowe, napoje, soki, syropy

cz. II. Warzywa, owoce, kiszonki, ziemniaki, jaja

cz. III. Mięso, wędliny, drób ryby, przetwory drobiowe

cz. IV Nabiał , przetwory nabiałowe

19. Wytworzenie towaru, sposób opakowania i transportu muszą spełniać wymagania

obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności:

1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i innymi

aktami wykonawczymi do tej ustawy (Dz.U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.),

2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

(Dz.U. z 2019 r., poz. 1278 z późn. zm.),

3) ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U.

z 2020 r., poz. 1753),

4) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia

25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat

żywności (...) (Dz.U.UE.L.2014.228.5),

5) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia

29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1

z późn. zm.),

6) rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia

27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu

z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG

(Dz.U.UE.L.2004.338.4),

7) rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie

znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r.,

poz. 29 z późn. zm.),

8) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia

28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego

powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające

procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U.UE.L.2002.31.1 z późn. zm.),

9) rozporządzenia 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 r,

poz. 1154).

20. Warunki dostawy:

1) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia zgodnego

z opisem, własnym środkiem transportu, na własny koszt i ryzyko.

2) realizacja dostaw odbywa się na podstawie składanych przez Zamawiającego w formie

pisemnej, elektronicznej (e-mail), telefonicznie lub za pośrednictwem faxu zamówień,

zawierających ilości i terminy dostaw oraz w miarę potrzeb inne warunki istotne z

punktu widzenia Zamawiającego,

3) jakiekolwiek zawiadomienie przekazywane miedzy stronami w formie pisemnej,

elektronicznej, telefonicznej lub faxu skutkuje w momencie doręczenia go danej

ze stron,

4) dostawy będą realizowane w dniach roboczych w godz. 07:00 – 08:00 w ilości zgodnej

z zamówieniami częściowymi składanymi przez osobę upoważnioną bądź najpóźniej

do godz. 14:00 dnia poprzedzającego dostawę, wg cen określonych w formularzach

cenowych lub w formie dostawy dodatkowej w dniu złożenia zamówienia,

5) Zamawiający zastrzega prawo do sprawdzenia zamówionego asortymentu pod

względem ilościowym i jakościowym również w momencie odbioru towaru.

Zamawiający zastrzega dostarczenie asortymentu I gatunku,

6) Wykonawca zobowiązany jest do znakowania i opakowania towaru zgodnie

z obowiązującymi przepisami, z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego

określonych w opisie przedmiotu zamówienia,

7) przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

a) środków transportu odpowiednich do przewożenia żywności zgodnie

z obowiązującymi przepisami dotyczącymi higieny środków spożywczych, pod

rygorem nieprzyjęcia dostawy przez Zamawiającego;

b) odpowiedniego zabezpieczenia towaru na czas przewozu, pod rygorem

odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu;

c) możliwości realizacji procedur bezpieczeństwa przez pracowników Zamawiającego

w stosunku do osób i pojazdów wykonujących dostawę;

d) uczestnictwa kierowcy lub innej osoby w dostarczeniu towaru, w tym pobraniu prób

w ramach reklamacji lub kontroli prewencyjnej, pod rygorem dokonania tych

czynności bez udziału Wykonawcy na jego ryzyko.

8) Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczanych

produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu

produktów przeterminowanych lub nieświeżych.

22. Zamawiający zastrzega, by termin przydatności do spożycia - jeśli jest możliwy

do określenia - nie może przekroczyć połowy czasu przydatności do spożycia

określonego przez producenta.

23. Dostarczony asortyment musi być oznakowany w sposób zrozumiały, napisy w języku

polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym

miejscu, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi

nadrukami lub obrazkami.

24. Wykonawca zobowiązuje się przez cały okres związania umowy, do posiadania aktualnej

polisy ubezpieczeniowej OC w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.

25. Przedmiot zamówienia (występujący w opakowaniach jednostkowych) dostarczany będzie

w oryginalnych opakowaniach – bez stosowania opakowań zastępczych.

26. Wykonawca w odniesieniu do producenta uczestniczącego w przedmiotowym

postępowaniu przetargowym, zobowiązuje się udostępnić na żądanie Zamawiającego

dokumentację z wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad

higieny w procesie produkcji zgodnie z postanowieniami ww. ustawy z dnia 25 sierpnia

2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

27. W czasie trwania umowy Zamawiający zastrzega prawo 1-krotnego wykonania na koszt

Wykonawcy badań kontrolnych potwierdzających zgodność produktów z opisem

przedmiotu zamówienia. Laboratorium, kierunek i zakres badań kontrolnych określa

Zamawiający. Zamawiający zleci osobom uprawnionym (próbobiorca – rzeczoznawca)

pobranie prób i wykonanie badań w laboratorium akredytowanym w zlecanym kierunku

i zakresie badań. Stwierdzenie niezgodności wyrobu z opisem przedmiotu zamówienia

będzie podstawą do wszczęcia procedury reklamacyjnej bądź rozwiązania umowy.

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia podstawowego **obejmuje rok szkolny 2021/2022 –**

**do 31 sierpnia 2022 r.** wraz z jego specyfiką uwzględniającą w szczególności dni/okresy

wolne od obowiązku szkolnego.

Z zamówienia w zakresie prawa opcji Zamawiający, w miarę potrzeb, będzie korzystał w ww.

terminie zamówienia podstawowego.