

Załącznik nr 2 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

A. Informacje ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest „Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia uczniów Szkoły Podstawowej nr 52 im. Tadeusza Kościuszki w Gdańsku w okresie od 1 stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025 r.”.

2. Zamawiający dopuszcza składanie oferty częściowych:

Dostawa mięsa i wędlin

Dostawa mrożonek (ryby, warzywa, owoce)

Dostawa warzyw i owoców

Dostawa produktów mleczarskich

Dostawa pieczywa oraz wyrobów piekarniczych

Dostawa artykułów ogólnospożywczych

Dostawa jaj

Dostawa soków

Dostawa wyrobów garmażeryjnych

*Oferty będą rozpatrywane i oceniane odrębnie dla każdej części. **Oferta częściowa musi obejmować całość zadania wraz z dowozem i wniesieniem artykułów do siedziby (magazynu) Zamawiającego.** Nie dopuszcza się składania ofert tylko na niektóre pozycje asortymentowe danej części zamówienia. Oferty nie obejmujące wszystkich pozycji asortymentowych danej części zamówienia będą odrzucone w tej części.*

Szczegółowy asortyment i ilości zawierają tabele w Formularzach cenowych (załączniki nr 2.1-2.9).

3. Podane ilości są wielkościami szacunkowymi (przewidywanymi). W wyliczeniach podanych w tabelach Zamawiający opierał się na ilościach zużytych w latach poprzednich. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany podanych wielkości z przyczyn od niego niezależnych np.: absencja dzieci, zmiana stanu ilościowego dzieci, zmiana planu zajęć w nowym roku szkolnym(np.: dodatkowe dni wolne) itp. Z tytułu niewykorzystanie całości zamówienia wymienionego w dla danej części zamówienia nie przysługują Wykonującemu żadne roszczenia.

a) Zamawiający przewiduje prawo opcji na zasadach i warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umownych stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ .

4. Miejscem dostawy jest siedziba Szkoły Podstawowej nr 52 im. Tadeusza Kościuszki w Gdańsku przy ul. Kościuszki 111 (pomieszczenia kuchni znajdujące się w budynku Placówki).

5. Wykonawca dostarczy na własny koszt oraz wyładuje i wniesie własnymi siłami zamówione artykuły spożywcze do pomieszczeń wskazanych przez osobę odpowiedzialną do realizacji niniejszego zamówienia, tj. do magazynu Zamawiającego.

6. Produkty muszą być dostarczane samochodem Wykonawcy w opakowaniach jednostkowych podanych w Formularzu Cenowym. W przypadku braku możliwości dostarczenia towaru w opakowaniu o wskazanej gramaturze Zamawiający dopuszcza dostarczenie zamówionej ilości w mniejszych opakowaniach jednostkowych. Wykonawca jest zobowiązany każdorazowo opisać zmianę wielkości opakowania oraz wskazać w dokumencie dostawy odpowiednią adnotację w tym zakresie.

7. Termin obowiązywania umowy: od 01.01.2025 do dnia 31.12.2025 r.

8. Dostawy będą odbywały się sukcesywnie, partiami zgodnie zapotrzebowaniem zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku w terminie wskazanym w zapotrzebowaniu, po cenach określonych w formularzu cenowym stanowiącym Załącznik do umowy odpowiednio do każdej części. Przez dni robocze należy rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

9. Zapotrzebowanie określające ilości i asortyment składane będą przez osoby upoważnione telefonicznie, mailowo bądź pisemnie najpóźniej do godz. 11:00 dnia poprzedzającego dostawę.

10. Wykonawca dostarczy zamówiony towar w terminie zadeklarowanym w ofercie licząc od złożenia zamówienia wysłanego do Wykonawcy drogą elektroniczną. Zadeklarowany „termin realizacji dostawy” stanowi kryterium poza cenowe kryterium oceny ofert. „Termin dostawy” nie może być dłuższy niż 48 godzin od złożenia zamówienia wysłanego do Wykonawcy drogą elektroniczną. Zaoferowanie terminu dłuższego niż 48 godzin spowoduje odrzucenie oferty. W przypadku braku podania w formularzu oferty „Terminu dostawy” Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 48 godzin.

11. Realizacja dostaw:

Część 1: Dostawa mięsa i wędlin

Częstotliwość dostaw: 2-4 razy w tygodniu w godzinach: od 7:00 do 8:00,

Przydatność do spożycia: świeże, z bieżącej produkcji;

Część 2: Dostawa mrożonek (ryby, warzywa, owoce)

Częstotliwość dostaw: 1-2 razy w tygodniu w godzinach: od 7:00 do 14:00,

Przydatność do spożycia: termin nie krótszy niż połowa całego okresu wskazanego przez producenta;

Część 3: Dostawa warzyw i owoców

Częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu w godzinach: od 7:00 do 8:00,

Przydatność do spożycia: świeże, najwyższej jakości;

Część 4: Dostawa produktów mleczarskich

Częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu w godzinach: od 7:00 do 14:00,

Przydatność do spożycia: termin nie krótszy niż połowa całego okresu wskazanego przez producenta;

Część 5: Dostawa pieczywa oraz wyrobów piekarniczych

Częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu w godzinach: od 7:00 do 8:00

Przydatność do spożycia: maksymalnie 12 godzin od momentu zakończenia wypieku;

Część 6: Dostawa artykułów ogólnospożywczych

Częstotliwość dostaw: 2 razy w tygodniu w godzinach: od 7:00 do 14:00,

Przydatność do spożycia: termin nie krótszy niż połowa całego okresu wskazanego przez producenta;

Część 7: Dostawa jaj

Częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu w godzinach: od 7:00 do 14:00,

Przydatność do spożycia: termin nie krótszy niż połowa całego okresu wskazanego przez producenta;

Część 8: Dostawa soków

Częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu w godzinach: od 7:00 do 14:00,

Przydatność do spożycia: termin nie krótszy niż połowa całego okresu wskazanego przez producenta;

Część 9: Dostawa wyrobów garmazeryjnych

Częstotliwość dostaw: 1-2 razy w tygodniu w godzinach: od 7:00 do 8:00,

Przydatność do spożycia: świeże, z bieżącej produkcji;

W przypadku dostarczenia towaru w sposób wadliwy i niezgodny z zamówieniem, w szczególności ze względu na jakość i/lub ilość dostarczonych artykułów, Wykonawca uzupełni zamawiane ilości lub wymieni towar na wolny od wad, w czasie nie dłuższym niż 120 minut od zgłoszenia przez Zamawiającego wadliwej dostawy.

B. Wymagania jakościowe dostarczanych artykułów spożywczych:

- 1) Artykuły nie będą wskazywały oznak nieświeżości lub zepsucia,
- 2) Produkty będą świeże, o dobrym smaku, we wskazanym okresie przydatności do spożycia dla danego produktu. Pod pojęciem „Termin przydatności do spożycia”, o którym mowa w zdaniu powyżej oraz w poszczególnych tabelach określających asortyment będący przedmiotem zamówienia, należy rozumieć czas jaki pozostał do upływu terminu wskazanego na opakowaniu jako data przydatności do spożycia.;
- 3) Asortyment będzie dostarczany w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną:
 - informację o nazwie środka spożywczego (skład),
 - informację w sprawie producenta (nazwie),
 - datę przydatności do spożycia
 - gramaturę/litraż,
- 4) Dostarczone artykuły spożywcze muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne.
- 5) Produkty będą pierwszego gatunku,
- 6) Dostarczone produkty były czyste, bez ziemi, piachu i brudu,

- 7) Dostarczone produkty będą nieuszkodzone mechanicznie, będą spełniały wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach i posiadały właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadały ważne terminy ważności do spożycia,
- 8) Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości –HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).
- 9) Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego 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.
- 10) Wykonawca będzie dostarczał asortyment własnym transportem, na swój koszt i ryzyko, zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych,
- 11) Transport do siedziby Zamawiającego realizowany będzie środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (w tym mrozonek) w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
- 12) Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu. Ponosi on całkowitą odpowiedzialność za dostawę towaru i bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne,
- 13) Dostawy będą realizowane zgodnie z zasadami „Dobrej praktyki higienicznej”, szczególnie w zakresie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu,
- 14) Pojemniki oraz opakowania będą posiadały atest PZH dopuszczający do kontaktu z żywnością,
- 15) Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą, w miarę potrzeby, być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję.
- 16) Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia.
- 17) W przypadku, gdy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów.
- 18) W przypadku, gdy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.
- 19) Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.
- 20) W miarę potrzeby, transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury i – tam, gdzie to konieczne -zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie tych temperatur.

C. Przepisy dotyczące dostaw:

- 1) Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby realizował dostawy zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) oraz akta wykonawcze wydane na podstawie tej ustawy;
- 2) Dostarczone produkty będą dopuszczone do sprzedaży i będą spełniać wymagania (w zależności od zaoferowanej przez Wykonawcę części zamówienia) wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone w:
 - a) 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 r. poz. 1154)
 - b) ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021), w tym HACCP
 - c) ustawie z 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2021 r. poz. 630)
 - d) ustawie z 16.12.2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2020 r. poz. 1753)
 - e) rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23.12.2014 r. w sprawie oznakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2020 r., poz. 1149)
 - f) rozporządzeniu (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 późn. zm.)
 - g) Rozporządzenie (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L2002.31.1 z późn. zm.)
 - h) Rozporządzenie (WE) 853/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.Urz.UE L 139 z 30.04. 2004 r. poz. 1 z późn. zm.)
 - i) Rozporządzenie Komisji nr 1831/2003 z dnia 19 grudnia 2003 r. ustanawiające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L.2003.364.5 z późn. zm.), które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych przez pomioty działające na rynku spożywczym do smażenia żywności, zwane dalej „tłuszczami”
 - j) Rozporządzenie (WE) 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2003 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE. L .2004338.4);
 - k) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925 /2006 oraz uchylenia Dyrektywy Komisji 87/250/EWG, Dyrektywy Rady (WE) nr90/496/EWG, Dyrektywy Komisji 1999/10WE, Dyrektywy 2000/13 WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/WE oraz Rozporządzenia Komisji (WE) NR 608/2004 (Dz.U.UE. L .304/18 z dnia 22.11. 2011 z późn.zm.)

D. Zestawienie zamawianych artykułów spożywczych, ich wymagań jakościowych oraz ilości zawierają formularze cenowe stanowiące Załączniki nr 2.1 -2.9 do SWZ