*Załącznik nr 4 do SWZ*

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1.Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu towar własnym transportem wraz z rozładunkiem na swój koszt i ryzyko do pomieszczeń magazynowych w siedzibie Zamawiającego, nieodpłatnie, w dniach wskazanych przez Zamawiającego i w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.

**Część 1 – Mleko i przetwory mleczne**

Dostawa nabiału i produktów mleczarskich musi odbywać się następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy 2 razy w tygodniu lub w zależności od potrzeb Zamawiającego w godzinach od 07.00 do 08.00.

**Część 2 - Warzywa, owoce i jajka**

Dostawa warzyw i owoców odbywać się będzie w zależności od potrzeb zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia zamówienia telefonicznego. Średnia częstotliwość dostawy 3 razy w tygodniu w godzinach od 07.00 do 08.00. Owoce tzw. Deserowe dostarczane będą przez Dostawcę w ilościach ściśle określonych w zamówieniu.

**Część 3 – Mrożonki - ryby**

Dostawa mrożonych ryb odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia zamówienia telefonicznego. Średnia częstotliwość dostawy 1 raz na tydzień w godzinach od 07.00 do 08.00. Zamawiający wymaga aby ryby mrożone, które zostaną zamówione przywożone były w temp. minimum (- 180 C) i pakowane w folię

**Część 4 – Mrożonki – owoce, warzywa**

Dostawa mrożonek odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia zamówienia telefonicznego. Średnia częstotliwość dostawy 1 raz na tydzień w godzinach od 07.00 do 08.00.

**Część 5 - Mięso i przetwory mięsne**

Dostawa mięsa i przetworów mięsnych odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy mięsa i przetworów mięsnych wynosi od 2 do 3 razy w tygodniu (oprócz niedziel i świąt) w godzinach od 07.00 do 08.00. Dopuszcza się różnicę w ilościach pomiędzy złożonym zamówieniem a realizacją dostawy nie więcej niż +/- 200 gram.

**Część 6 - Różne artykuły ogólnospożywcze**

Dostawa artykułów spożywczych odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia zamówienia telefonicznego. Średnia częstotliwość dostawy 1 raz na tydzień w godzinach od 07.00 do 08.00. Towar musi być dostarczany w opakowaniach i gramaturze podanej w załączniku ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania próbek towarów w celu sprawdzenia i porównania jakości towaru dostarczanego do szkoły.

**Część 7 - Pieczywo**

Dostawa pieczywa odbywać się będzie codziennie do godziny 10.00. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Pozostałe produkty typu słodkie bułki, bułka tarta będą zamawiane w zależności od potrzeb za uprzednim powiadomieniem telefonicznym.

2. Dostarczane sukcesywnie partie towaru będą odpowiednio opakowane i oznakowane o najwyższej jakości z ważnym terminem przydatności do spożycia. Wykonawca oświadcza, że oferowany asortyment posiada aktualne świadectwa dopuszczające do spożycia i sprzedaży i zobowiązuje się dostarczyć je każdorazowo Zamawiającemu na jego wezwanie.

3. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, określonych na czytelnych etykietach.

4. Wykonawca gwarantuje Zamawiającemu, że dostarczona żywność będzie wolna od wad, będzie spełniać wszelkie wymagania określone przez Zamawiającego w specyfikacji warunków zamówienia.

5. Wykonawca gwarantuje, że dostarczone produkty będą odpowiadały przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) oraz aktów wykonawczych do niej. Każdy produkt winny być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP. Produkty mają być oznakowane zgodnie z wymogami rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz.29) tzn. muszą zawierać: nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta.

6. Przez cały okres realizacji Umowy wykonawca musi posiadać decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącą możliwości produkcji lub obrotu danego produktu będącego przedmiotem zamówienia.

7. Wymagania jakie powinien spełnić wykonawca w zakresie opakowań: pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko dla jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.

8. Przy każdej dostawie Wykonawca przedstawi „Handlowy dokument identyfikacyjny” zgodnie z ustawą z 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz.1753). Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego HACCP .

9. Dostarczony asortyment przedmiotu Umowy winien być należytej jakości w gatunku pierwszym, oraz spełniać (– w zależności od zaoferowanej przez Wykonawcę części zamówienia –) 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 2020 r. poz. 2021 ze zm.);

2) w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630 ze zm.);

3) w ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz.1753);

4) Rozporządzenie (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych ( Dz.Urz. UE L 139 z późn. zm.);

5) rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz.29);

6) 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).

10. 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 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 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

11. W razie stwierdzenia wad lub niezgodności pomiędzy ilością dostarczonych produktów a zamówieniem Zamawiający zawiadomi o reklamacji Wykonawcę. Reklamacje jakościowe rozpatrywane będą w terminie 12 godzin od daty ich zgłoszenia przez Zamawiającego. Reklamowany towar będzie odebrany przez Wykonawcę własnym transportem.

12. Po uwzględnieniu przez Wykonawcę reklamacji co do ilości lub jakości towaru, zobowiązuje się on do dostarczenia Zamawiającemu, w terminie nie dłuższym 24 godzin na swój koszt w miejsce towaru wadliwego, towar wolny od wad. Na wypadek niedostarczenia przez Wykonawcę wskazanych produktów Zamawiający będzie miał prawo do zakupienia takiej samej ilości produktów na koszt Wykonawcy. W takim wypadku Zamawiający nie będzie związany ceną produktów, wskazaną w załączniku do umowy, a ponadto Zamawiający będzie miał prawo do żądania od Wykonawcy wyrównania szkody powstałej w skutek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

13. W przypadku nie przestrzegania terminu dostaw oraz powtarzających się uchybień w realizacji warunków umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo zerwania umowy bez wypowiedzenia. Dla udokumentowania powstałych nieprawidłowości Zamawiający sporządzi notatkę służbową.

14. Cechy dyskwalifikujące poszczególne partie towaru:

a) cechy dyskwalifikujące wspólnie dla wędlin:

- obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wycieki farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecności szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nieprzyleganie osłonki do wędliny itp.

b) cechy dyskwalifikujące wspólne dla mięsa:

- obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości itp.

c) cechy dyskwalifikujące wspólne dla produktów mleczarskich:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozo-stałości, brak oznakowania opakowań ( gramatura, zawartość % poszczególnych składników, wartość odżywcza ) itp.

d) cechy dyskwalifikujące wspólne dla pieczywa:

1) pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie;

2) pieczywo zabrudzone, spalone

3) miękisz lepki niedopieczony z zakalcem z obecnością grudek mąki i soli;

4) smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony;

5) mechaniczne, organiczne; ciasta zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie nie-właściwej porowatości ciasta, kruszące się: objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, ciasta zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecności szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości itp.

e) cechy dyskwalifikujące wspólne dla warzyw, owoców i jaj:

- dostarczane warzywa, owoce i jaja winny być świeże, dobrej jakości, pozbawione oznak niewłaściwego przechowania i transportu. Bez mocnego zniekształcenia, oznaki choroby, zaparzenia, zgnicia, obce zapachy, pozostałość środków roślin oraz oznaki więdnięcia i zanieczyszczenia ziemią.

f) cechy dyskwalifikujące wspólne dla ryb i innych mrożonek:

- widoczne oznaki rozmrożenia towaru, zapach świadczący o procesach psucia się poszczególnego asortymentu.

15.Wykonawca wyraża zgodę na 30-dniowy termin płatności.

16.Wykonawca dostarcza wraz z zamówionym towarem dokument WZ z podaną ilością, ceną brutto oraz wartością poszczególnych pozycji na zamówienie, które będzie realizowane danego dnia.

17.W przypadku błędnie wystawionej faktury, bądź dokumentu WZ Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia i dostarczenia Zamawiającemu faktury korygującej lub prawidłowo wystawionego dokumentu WZ w dniu danej dostawy.

18**.** W przypadku zmiany stawki VAT na poszczególny asortyment w czasie obowiązywania umowy, Wykonawca będzie zobowiązany do zmiany stawki VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zmiany cen zostaną wprowadzone wyłącznie w drodze aneksu do umowy i będą obowiązywać od dnia podpisania.

19.W przypadku nie przestrzegania terminów dostaw, jakości towarów oraz powtarzających się uchybień w realizacji warunków umowy, Zamawiający ma prawo naliczania kar o których mowa w projektowanych postanowieniach umowy.

**TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Termin wykonania zamówienia podstawowego obejmuje okres od 01 września 2025 r. do 25 czerwca 2026r. wraz z jego specyfiką uwzględniającą w szczególności dni/okresy wolne od obowiązku szkolnego, przy czym pierwsze zamówienie może zostać złożone w tygodniu poprzedzającym rozpoczęcie roku szkolnego, tj. przed 1 września 2025 r.