Zał. nr 2 do SWZ

1. Nazwa przedmiotu zamówienia:

**Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w 2026r. dla Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Izbicy**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Izbicy: pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich, różnych produktów spożywczych, produktów mleczarskich, produktów mięsnych (mięso wieprzowe), produktów mięsnych (drobiowych), warzyw i owoców świeżych, mrożonek, ryb, warzyw i owoców mrożonych, wyrobów garmażeryjnych, jaj. Przedmiot zamówienia obejmuje 9 części, które należy wykonać zgodnie z zapisami niniejszej specyfikacji.

W formularzach cenowych znajdują się szczegółowe opisy przedmiotu zamówienia

1. Miejscem wykonywania zamówienia jest Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Izbicy, ul. Szkolna 13, 22-375 Izbica.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na daną część (zadanie), Zamawiający nie ogranicza Wykonawcy ilości części (zadań), na które składa ofertę. Oferta musi obejmować całość zamówienia z danej części. Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełen asortyment dla danej części. W przypadku gdy wykonawca oferuje asortyment w opakowaniach zawierających inną ilość niż wskazana w formularzu cenowym należy to zaznaczyć w tymże formularzu, a ilość jednostek przeliczyć na wymaganą przez zamawiającego, do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert niekompletnych (częściowych) w obrębie części.
3. Wskazane w ramach poszczególnych części zamówienia ilości artykułów są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania w całości przedmiotu zamówienia lub wykonania go w zwiększonej ilości, w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego potrzeby będą mniejsze lub większe od zamawianych. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym.
4. **Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:**
5. Dostarczane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:
6. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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. 2016 r., poz. 1154),
7. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2023 r., poz. 1448 z późn. zm.) wraz z przepisami wykonawczymi,
8. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980 z późn. zm.). Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP.
9. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 roku, ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
10. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych.
11. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu   
    z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
12. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
13. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 r.),
14. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (D. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671 z późn. zm.), innymi, wyżej nie wymienionymi przepisami prawa dotyczącymi środków spożywczych (obowiązujące ustawy wraz z rozporządzeniami do nich oraz dyrektywy i rozporządzenia UE).
15. Dostarczane artykuły winny posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza: Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.
16. Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości.
17. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, wniesienia i zapewnienia odpowiedniego opakowania towaru.
18. Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
19. Dostarczane w ramach zamówień bieżących, produkty spożywcze muszą spełniać odpowiednie wymogi jakościowe, określone w obowiązujących przepisach prawa regulujących jakość produktów spożywczych. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych, tzn. muszą zawierać nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.
20. W dacie faktycznego dostarczenia danego produktu Zamawiającemu, okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2/3 okresu pomiędzy datą jego dostarczenia a wskazaną na produkcie, a datą końcową przydatności do spożycia. Za datę końcową przydatności do spożycia będzie się również uważać datę opisaną jako „najlepiej spożyć przed (należy spożyć do)”.
21. **Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin,** dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument zgodnie z:

- Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 872 z późn. zm.),

- Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.),

- Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) NR 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat, atest, handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zgodności z Polska Normą lub normami europejskimi.

1. Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej **niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,** bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej – roślinny rafinowany o **zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.**
2. Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.
3. Soki powinny być wytworzone bez dodatku cukru.
4. Sól powinna mieć obniżoną zawartości sodu (sól sodowo– potasowa), zawartość sodu maksymalnie 70%..
5. Dostawa mięsa, drobiu i przetworów mięsnych powinna odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych.
6. Jakość dostarczanych produktów powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.
7. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Artykuły paczkowane winny być dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych producenta. Artykuły spożywcze winny być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) i odżywczych. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone. Artykuły spożywcze mają posiadać odpowiedni okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
8. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nieukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów. W przypadku dostarczenia artykułów nienadających się do spożycia zostaną one zwrócone wykonawcy na jego koszt. Świeży towar zostanie dostarczony zamawiającemu w tym samym dniu, na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia.   
   W przypadku dostarczenia mniejszych ilości niż wymaga zamawiający lub niezgodnych z zamówieniem, wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia na własny koszt (transport) brakujących ilości lub wymiany mylnie dostarczonego zamówienia w tym samym dniu na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia.
9. W przypadku niedotrzymania warunków powyżej określonych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu brakujących artykułów żywnościowych u innego wykonawcy, a powstałymi w ten sposób kosztami zostanie obciążony wykonawca, z którym zamawiający zawarł umowę o udzielenie zamówienia publicznego.
10. Dostawa zamówionych produktów winna być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z:

- Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno– Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, które wykonawca zobowiązany jest przedstawić przy dostawie na każde żądanie zamawiającego,

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych.

Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą odzież ochronną.

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w formie zamówień cząstkowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Każde zamówienie cząstkowe będzie określało rodzaje zamawianych artykułów oraz ich ilości. Koszty dowozu, zabezpieczenia towaru, ubezpieczenia za czas przewozu, rozładunku i wniesienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego ponosi Wykonawca.
2. Niedopuszczalne jest pozostawienie przez Wykonawcę dostaw bez nadzoru ze strony Zamawiającego np. na rampie, przed wejściem do placówki.
3. Terminy przewidywanych dostaw.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr części** | **Nazwa części** | **Terminy przewidywanych dostaw** |
|  | Pieczywo, świeże wyroby piekarskie | Codziennie między 6:00 a a7:00 lub według potrzeb |
|  | Różne produkty spożywcze – | Wtorek między 6:00 a 11:00 lub inny dzień ustalony przez strony lub według potrzeb |
|  | Produkty mleczarskie, | Wtorek między 6:00 a 11:00 lub inny dzień ustalony przez strony lub według potrzeb |
|  | Produkty mięsne (wieprzowe ) | Dwa razy w tygodniu między 6:00 a 8:00 lub według potrzeb |
|  | Produkty mięsne (drobiowe) | Dwa razy w tygodniu między 6:00 a 8:00 lub według potrzeb |
|  | Warzywa i owoce | Dwa razy w tygodniu między 6:00 a 8:00 lub według potrzeb |
|  | Mrożonki - Ryby, warzywa i owoce mrożone | Wtorek między 6:00 a 11:00 lub inny dzień ustalony przez strony lub według potrzeb |
|  | Dania gotowe – | W każdy dzień ustalony przez strony między 6:00 a 8:00 |
|  | Jaja | Poniedziałek między 6:00 a 11:00 lub inny dzień ustalony przez strony lub według potrzeb |

1. Wykonawca oferując artykuł żywnościowy jako równoważny do opisanego w SWZ jest zobowiązany zachować minimalne wymagania podane w opisie przedmiotu zamówienia dla danego artykułu. W przypadku wystąpienia wątpliwości Zamawiającego, co do zaoferowanych produktów równoważnych, udowodnienie równoważności leży po stronie Wykonawcy.