

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych przeznaczonych na potrzeby bieżącego żywienia w asortymencie i ilościach ujętych w zestawieniach stanowiących załączniki 2a dla Części 1,2,3,4,5,6,7,8,9 Formularze asortymentowo- cenowe . Zamawiający zaznacza, że realizowane cykliczne dostawy, każdorazowo winny być dostosowane wagowo do składanego zamówienia.
2. Zamawiający zastrzega, że ilości poszczególnych artykułów spożywczych określone w Formularzach asortymentowo- cenowych są ilościami szacunkowymi i mają jedynie charakter orientacyjny.
3. Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć ilości dostaw w okresie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian ilościowych tj. zmniejszenia lub zwiększenia poszczególnych pozycji przedmiotu zamówienia . Rzeczywiste ilości będą wynikać wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego.
4. Minimalny gwarantowany zakres zamówienia Zamawiający określa na poziomie 70% wielkości dostaw, określonych w opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie gwarantuje wykonania ww. poziomu zamówienia w przypadku zaistnienia siły wyższej.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości podanych w poszczególnych Formularzach asortymentowo - cenowych (w porozumieniu z Wykonawcą) , na które będzie większe od szacowanego zapotrzebowanie, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie.
6. Dostawy odbywać się będą sukcesywnie w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy:
 - 6.1. w zakresie : dostawa produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych ;
3 x w tygodniu – w godz. 6.30 -7.30,
 - 6.2.w zakresie : dostawa pieczywa, świeżych wyrobów piekarniczych i cukierniczych
1 x w tygodniu w godz. 7.00 – 8.00
 - 6.3. w zakresie : dostawa świeżych warzyw i owoców
3 x w tygodniu – w godz. 6.30 -7.30,
 - 6.4. w zakresie: dostawy świeżych ryb i filetów rybnych, ryb głęboko mrożonych , wędzone
1 x w tygodniu – w godz. 6.30 -7.30,
 - 6.5. w zakresie : dostawa produktów głęboko mrożonych
2 x w tygodniu – w godz. 6.30 -7.30,
 - 6.6. w zakresie : dostawa produktów mleczarskich
2 x w tygodniu – w godz. 6.30 -7.30,
 - 6.7. w zakresie : dostawa jaj
1 x w tygodniu – w godz. 6.30 -7.30,
 - 6.8. w zakresie : dostawy pozostałych produktów spożywczych, w tym przypraw

2 x w tygodniu – w godz. 6.30 -7.30,

6.9. w zakresie: wyroby garmażeryjne

1 x w tygodniu- w godz. 7.00 – 8.00

7. Określona ilość artykułów spożywczych w formularzu asortymentowo- cenowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu mniejszej ilości produktów i zmiany asortymentu. Powyższe nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę roszczeń o zakup pozostałej ilości produktów a nie zapłatę równo wartości nie zamówionych produktów czy odszkodowania za ich niezamówienie.

8. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno –epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz GMP/GHP, GAP 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.

9. Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) dostarczenia przedmiotu zamówienia posiadającego odpowiednie świadectwa oraz spełniające obowiązujące wymagania i normy jakościowe. Dostarczony asortyment winien być dobrej jakości w gatunku pierwszym oraz spełniać wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone:
 - W ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1148).
 - W ustawie z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980)
 - W ustawie z dnia 16 grudnia 2005r.o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz.U.2023 poz.872).
 - 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.).
 - 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.).
 - 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).
- b) dostarczenia przedmiotu zamówienia o maksymalnie długim terminie przydatności/ważności, nie krótszym niż 14 dni od daty odbioru partii towaru,
- c) dostarczenia przedmiotu zamówienia do Zamawiającego na własne ryzyko i koszt,
- d) dostarczenia przedmiotu zamówienia specjalistycznym transportem własnym lub innego przewoźnika, spełniającym obowiązujące wymogi prawne, zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami i opinią Sanepidu ; środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne i HACCP do przewozu produktów spożywczych, w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością,
- e) zabezpieczenia należycie przedmiotu zamówienia na czas przewozu i ponoszenia całkowitej odpowiedzialności za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
- f) dostarczenia produktów dobrej jakości, świeżego z wymaganym terminem przydatności, bez

- oznak zepsucia, w nie uszkodzonych opakowaniach.
- g) dostarczenia zamówienia zgodnie z przesłanym zleceniem przez Zamawiającego, w przypadku barku któregoś z produktów informowaniu Zamawiającego o braku zamawianego produktu i ewentualnej dostawie produktu zastępczego,
 - h) w przypadku braku towaru przy dostawie, dostawa musi nastąpić tego samego dnia lub najpóźniej na drugi dzień (do godziny 7- ej) ,
 - i) dostarczone ilości zamówienia muszą zgadzać z złożonym przez Zamawiającego zamówieniem poprzedzającym dostawę,
 - j) ponoszenia odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu przedmiotu zamówienia oraz ponoszenia wynikających z tego tytułu wszelkich skutków prawnych,
 - k) posiadania zgodnie z art. 61 i 62 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1148) wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

10. Wykonawca zapewnia dołożenie najwyższej staranności przy realizowaniu złożonych przez Zamawiającego zamówień bieżących, uwzględniając najwyższe standardy i polskie normy.

11. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż w trakcie realizacji umowy ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą umowną, jak też deliktową, w tym ponosi odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny.

12. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do Sygnatura 1/2022/SP2 44 każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.

13. Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 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.

14. Dostawa artykułów spożywczych będzie się odbywać sukcesywnie, wg faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie pisemnych zamówień przesłanych Wykonawcy mailem lub telefonicznie przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego. W zamówieniu podany zostanie asortyment zamawianych artykułów oraz wielkość zamówienia.
Dostawa przedmiotu zamówienia , odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego od poniedziałku do piątku bezpośrednio do magazynu żywnościowego Szkoły Podstawowej nr 17 w Gdyni przy ul. Grabowo 12.

15. Dostawy produktów nie będą odbywać się w czasie przerw w zajęciach szkolnych i przedszkolnych wynikających z Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 sierpnia 2017 r w sprawie organizacji roku szkolnego i w dniach Dyrektorskich.

16. Wykonawca będzie dostarczał artykuły 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. Wskazane produkty mleczne nie mogą zawierać więcej niż 10g cukrów 100g/ml produktu gotowego do spożycia bez dodatków substancji słodzących z definiowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 zawierające nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów.

17. 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. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.

18. 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. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów.

19. Warzywa/ owoce/ jaja powinny spełniać poniższe wymagania:

- 1) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nieuszkodzone;
- 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 wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów;
- 6) Wymagany dokument HDI;
- 7) Ziemniaki – wymagany przy fakturze nr dystrybutora.
- 8) Jaja - kurze CPV:03142500-3, PN-86/A- 86504 - zgodne z klasą I A, rozmiar L. każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, niedopuszczalne są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: -nazwę lub numer producenta oraz adres, -klasę jakości, nadrukowany numer identyfikacyjny.

20. Mrożonki warzywne, owocowe oraz rybne 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 Sygnatura 1/2022/SP2 45 nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów. Ryby mięsa rybiego nie mniej niż 70 %.

21. Produkty mięsne powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Wędliny bez zawartości fosforanów, glutaminianów, barwików, azotynu sodu, białka sojowego. Cechy wspólne dla asortymentu klasy I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się mięśni poszarpanych, uszkodzonych. W opisach mogą pojawić się skróty oznaczające :b/ ok– bez okrywy tłuszczu, b/k – bez kości, b/s – bez skóry, b/t – bez tłuszczu, b/w – bez warkocza. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów.

22. Ryby powinny być świeże, w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów .

23. Wskazane produkty mleczne nie mogą zawierać więcej niż 10g cukrów 100g/ml produktu gotowego do spożycia bez dodatków substancji słodzących z definiowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 zawierające nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia. Obowiązkowe są.

24. Produkty garmażeryjne powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Powinny być bez śladów pleśni. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów. Termin spożycie nie mniej niż 5 dni .