

## 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. Zamawiający zaznacza, że realizowane cykliczne dostawy, każdorazowo winny być dostosowane wagowo do składanego zamówienia bez względu na ich ilość i wartość.
2. Określona ilość artykułów spożywczych w formularzu cenowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega 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. 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.
4. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia nie krótszych niż połowa okresu przydatności do spożycia określonego przez producenta, a produktów sypkich i przypraw min. 3 miesiące. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
6. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. 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 nieuszczelnione, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.
7. 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.
8. Warzywa i owoce powinny być:
  - 1) wygląd: zdrowe, jędrne (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, 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;
- 6) owoce i warzywa gat. I bez zanieczyszczeń (ziemia, trawa itp.).
9. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. 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, rozmrożone lub powtórnie zamrożone.
10. Artykuły mięsne 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.
11. 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. 15 stosuje się odpowiednio.
12. Wskazane bądź sugerujące opisy nie stanowią zatem preferencji Zamawiającego.
13. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
14. Przedłożone przez Wykonawcę dowody potwierdzające spełnienie warunku określonego w ww. pkt. 4 i 5 muszą być jednoznaczne. Zamawiający odrzuci przedłożone dokumenty jeżeli nie będą pozwalały na jednoznaczne spełnienie powyższego obowiązku.
15. 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”.
16. Dostawy, z uwagi na specyfikę Zamawiającego, będą realizowane w godz. 06:00 – 07:00 na podstawie składanych zapotrzebowań Zamawiającego (do pomieszczeń wskazanych przez zamawiającego) w których każdorazowo określony zostanie asortyment zamówienia - z wyłączeniem dni wolnych od pracy Zamawiającego:
  - 06:00-06:30 – *Pieczyno świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie,*
  - 06:00-07:00 – *Mięso i przetwory mięsne,*
  - 06:30-07:30 – *Warzywa, owoce*
  - 06:30-07:30 – *Jajka*
  - 06:30-07:30 – *Mrożone owoce i warzywa,*
  - 06:30-07:30 – *Ryby mrożone i przetworzone,*
  - 06:30-11:00 – *Nabiał i produkty mleczarskie,*

07:00-11:00 – *Różne artykuły spożywcze*

Przedmiot zamówienia został określony w następujących częściach:

**Cz. 1 – Mięso i przetwory mięsne – CPV 15100000-9**

**Cz. 2 – Warzywa, owoce – CPV 15300000-1**

**Cz. 3 – Nabiał i produkty mleczarskie – CPV 15500000-3**

**Cz. 4 – Mrożone owoce i warzywa – CPV 15896000-5**

**Cz. 5 – Różne artykuły spożywcze – CPV 15800000-6**

**Cz. 6 – Pieczywo świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie – CPV 15810000-9**

**Cz. 7 – Ryby mrożone i przetworzone – CPV 03311000-2**

**Cz. 8 – Jajka – CPV 03142500-3**

17. **Zamawiający dopuszcza złożenie oferty na 1 z ww. części.** W przypadku złożenia oferty na większą ilość części, Zamawiający odrzuci ofertę w trybie art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy PZP.
18. Przedmiot zamówienia, jego wytworzenie, 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 (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448 z późn. zm.), dalej: ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, i innymi aktami wykonawczymi do tej ustawy,
  - 2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2023 r., poz. 1980),
  - 3) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2023 r., poz. 872 z późn. zm.),
  - 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.2011.304.18 z późn. zm.),
  - 5) rozporządzenie wykonawcze komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz.U.UE.L.2014.228.5),
  - 6) 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.),
  - 7) 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 z późn. zm.),
  - 8) rozporządzenia komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.U.UE.L. 2006.384.75 z późn. zm.),
  - 9) 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 z późn. zm.),
  - 10) 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.U.E.L.2002.31.1 z późn. zm.),

- 11) 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 z późn. zm.),
- 12) innymi, wyżej nie wymienionymi przepisami prawa dotyczącymi artykułów spożywczych (wynikającymi z obowiązujących ustaw wraz z przepisami wykonawczymi oraz dyrektywami i rozporządzeniami UE).

**19. 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) lub telefonicznie zamówień, zawierających ilości danego asortymentu oraz w miarę potrzeb inne warunki istotne z punktu widzenia Zamawiającego,
- 3) jakiegokolwiek zawiadomienie przekazywane między stronami w formie pisemnej, elektronicznej lub telefonicznej skutkuje w momencie doręczenia go danej ze stron,
- 4) dostawy odbywać się będą sukcesywnie do magazynu placówki przedszkolnej w terminach uzgodnionych z Zamawiającym w następujący sposób:

**w zakresie mięsa**

każdy towar musi posiadać etykietę zawierającą nazwę produktu, producenta, datę przydatności do spożycia (nie mniej niż 5 dni od daty dostawy), skład. Zwiększenie lub zmniejszenie zamówienia na mięso może być zgłoszone na 15 h przed umówioną dostawą. Ilość towaru zamawia się w kilogramach lub sztukach. Wymagania: mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń; smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju, bez oznak zepsucia; świeże, powierzchnia sucha. Mięso do produkcji wędlin/ wędliny bez zagęstników, substancji wzmacniających zapach i smak, bez konserwantów i barwników. Wszystkie produkty mięsne muszą być wysokiej jakości (klasa A/gatunek I: mięso chude, bez ścięgien, bez uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, przewożone w odpowiednich pojemnikach). Maksymalna temperatura transportu i dostawy produktów do 4 st. C (przewożone w chłodniach). W przypadku, gdy dostarczane produkty w ciągu trwania umowy pogorszą się jakościowo - nie z winy zamawiającego i nie z winy wykonawcy (co zostanie zgłoszone drogą elektroniczną z podaniem powodu, np. skład uległ zmianie) zostaną wymienione na produkty nie gorsze niż opisane w zestawieniu;

**w zakresie pieczywa**

skrzynie, kosze, tace i blachy służące do przewozu pieczywa i wyrobów mączno-cukierniczych powinny być dostosowane do rodzaju, gatunków i kształtu przewożonych wyrobów. Opakowanie nie może być zanieczyszczone. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.

W przypadku, gdy dostarczany asortyment w ciągu trwania umowy pogorszy się jakościowo (co zostanie zgłoszone drogą elektroniczną wykonawcy z podaniem powodu, np. skład uległ zmianie) zostanie wymieniony na produkty nie gorsze niż opisane w zestawieniu. Zamawiający wymaga dołączenia do oferty dokumentacji wskazującej skład poszczególnych wyrobów **z wartościami kalorycznymi**, itp.;

**w zakresie artykułów różnych**

towar musi być zgodny z opisem. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 6 miesięcy. Wszystkie artykuły spożywcze powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Artykuły spożywcze 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. W przypadku, gdy dostarczane produkty w ciągu trwania umowy pogorszą się jakościowo - nie z winy zamawiającego i nie z winy wykonawcy (co zostanie zgłoszone drogą elektroniczną s z podaniem powodu, np. skład uległ zmianie) zostaną wymienione na produkty nie gorsze niż opisane w zestawieniu. Waga dostarczanych artykułów spożywczych może ulec zmianie tylko za zgodą zamawiającego,

**w zakresie mrożonek**

warzywa i owoce mrożone powinny być w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Mrożonki muszą być bez oznak rozmrożenia oraz muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia. Powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Termin ważności mrożonek nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy. **Wymagana temperatura transportu produktów mrożonych poniżej -18 °C**. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca przedstawi do wglądu dokumentację potwierdzającą spełnienie warunków technicznych środków transportu. W przypadku, gdy dostarczane produkty w ciągu trwania umowy pogorszą się jakościowo - nie z winy zamawiającego i nie z winy wykonawcy (co zostanie zgłoszone wykonawcy drogą elektroniczną z podaniem powodu, np. skład uległ zmianie) zostaną wymienione na produkty nie gorsze niż opisane w zestawieniu,

**w zakresie nabiału**

termin przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostarczenia. Niedopuszczalne są zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych. W przypadku, gdy dostarczane produkty w ciągu trwania umowy pogorszą się jakościowo - nie z winy zamawiającego i nie z winy wykonawcy (co zostanie zgłoszone wykonawcy drogą elektroniczną z podaniem powodu, np. skład uległ zmianie) zostaną wymienione na produkty nie gorsze niż opisane w zestawieniu. Waga dostarczanych produktów może ulec zmianie tylko za zgodą zamawiającego,

**w zakresie warzyw i owoców**

wszystkie dostarczane owoce i warzywa: klasa I, każdorazowo świeże, jędrne,



dojrzałe, soczyste, zdrowe i czyste. Kształt i barwa charakterystyczna dla odmiany. Prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem, bez widocznych plam, średniej wielkości. Cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, nadpsucia, zmarznięcia, oznaki kielkowania, pęknięcia, stłuczenia, obecność szkodników, uszkodzenia przez choroby i szkodniki. Ilość towaru określa się w kilogramach lub sztukach. 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. Wszystkie plastikowe opakowania, tj. skrzynki/wiaderka jednorazowe i wielorazowe - zwrotne. W przypadku, gdy dostarczane produkty w ciągu trwania umowy pogorszą się jakościowo - nie z winy zamawiającego i nie z winy wykonawcy (co zostanie zgłoszone wykonawcy drogą elektroniczną z podaniem powodu, np. skład uległ zmianie) zostaną wymienione na produkty nie gorsze niż opisane w zestawieniu;

#### **w zakresie ryb**

do każdej dostawy ryb dołączony atest lub kserokopia atestu dopuszczającego produkty do obrotu. Każdy towar musi posiadać etykietę zawierającą nazwę produktu, producenta, wagę netto /waga produktu bez kartonu i folii, datę przydatności do spożycia, skład (przy rybach mrożonych, wędzonych i solonych pochodzenie). Towar zgodny z Polskimi Normami, najlepszej jakości. Opakowania oryginalne, całe, nieuszkodzone. Przy rybach mrożonych brak oznak rozmrożenia, zapach właściwy dla ryb mrożonych, a po rozmrożeniu zapach ryby świeżej / niedopuszczalny zapach gnilny/ tkanka mięsna charakterystyczna dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, po rozmrożeniu sprężysta, nie rozpadająca się o prawidłowym zapachu. Termin ważności ryb mrożonych nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy. Niedopuszczalne są otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych (tj. w samej folii). W przypadku, gdy dostarczane produkty w ciągu trwania umowy pogorszą się jakościowo - nie z winy zamawiającego i nie z winy wykonawcy (co zostanie zgłoszone drogą elektroniczną wykonawcy z podaniem powodu, np. skład uległ zmianie) zostaną wymienione na produkty nie gorsze niż opisane w zestawieniu,

- 5) Zamawiający zastrzega prawo do sprawdzenia zamówionego asortymentu pod względem ilościowym i jakościowym również podczas 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. Pkt 18 i 19 stosuje się odpowiednio,
- 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.
20. 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.
21. Wymagania w zakresie znakowania opakowań:  
Każde opakowanie musi posiadać etykietę zawierającą, co najmniej następujące dane:
- a) nazwa produktu, odmiana,
  - b) termin przydatności do spożycia,
  - c) masę netto,
  - d) warunki przechowywania,
  - e) nazwę i adres producenta.
  - f) w przypadku kielbas wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100g produktu.
22. **Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca przy dostawie mięsa, nabiału, mrożonych warzyw, ryb oraz jaj, dostarczy handlowe dokumenty identyfikacyjne (HDI) bądź karty charakterystyki produktu.**
23. Przy dostawie miodu – jeżeli dotyczy, Zamawiający wymaga dostarczenia dokumentu producenta miodu potwierdzającego wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (dot. sprzedaży bezpośredniej oraz podmiotów prowadzących produkcję pierwotną) - art. 61 i 63 ust. 2 i 3 ww. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
24. Zawartość cukru, soli i tłuszczu w produktach wymienionych w formularzach asortymentowo-cenowych muszą być zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100g produktu.
25. W przypadku stwierdzenia niezgodności ilościowej lub jakościowej zamówienia (wad produktów), zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia odbioru całości lub części zamówienia. Przez wady dostarczonych produktów rozumie się w szczególności produkty o niewłaściwej jakości zdrowotnej i handlowej, zbyt krótki okres przydatności do spożycia, bądź dostarczenia żywności środkiem transportu nie spełniającym wymagań sanitarnych, a także inne niezgodności artykułów z opisem zawartym w umowie. W takiej sytuacji wykonawca zobowiązany jest do dokonania wymiany produktów na świeże, wolne od wad i/lub uzupełnienia braków ilościowych zamówienia stwierdzonych przy dostawie, w terminie wskazanym w ofercie przetargowej (*jako kryterium oceny ofert*) od zgłoszenia reklamacji. Zwrot zakwestionowanego towaru i dostarczenie wolnego od wad towaru następuje na koszt Wykonawcy. Zamawiający nie odpowiada za straty poniesione przez wykonawcę z tytułu zwrotu kwestionowanej partii towaru.

26. Wykonawca zobowiązuje się przez cały okres związania umowy, do posiadania aktualnej polisy ubezpieczeniowej OC w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.
27. 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.
28. Przedmiot zamówienia (występujący w opakowaniach jednostkowych) dostarczany będzie w oryginalnych opakowaniach - **bez stosowania opakowań zastępczych**.
29. 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.
30. 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.
31. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy wraz z zamówionym towarem dokument WZ z podaną ilością, ceną brutto oraz wartością poszczególnych pozycji na zamówienie, które będzie realizowane danego dnia.
32. Wykonawca wyraża zgodę na 30-dniowy termin płatności wystawianych faktur.
33. 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. Termin płatności ulega wstrzymaniu do dnia przedłożenia Zamawiającemu prawidłowej faktury.
34. 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.
35. 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: oddnia zawarcia umowy do 31 grudnia 2026 r. wraz ze specyfiką uwzględniającą w szczególności dni/okresy wolne od zajęć dydaktycznych, przy czym pierwsze zamówienie może zostać złożone w tygodniu poprzedzającym rozpoczęcie realizacji umowy, tj. przed 2 stycznia 2026 r.