**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Szczegółowy asortyment i ilości zawiera Formularz cenowy.**

**A. Informacje ogólne**

**1**. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne dostawy artykułów spożywczych w roku 2026 dla Szkoły Podstawowej nr 6 w Gdyni.

**2.** Zamawiający dopuszcza składanie oferty częściowych:

**Część 1** obejmująca zakup i dostawę różnych artykułów spożywczych, produktów mleczarskich, produktów mącznych,

- Zbiorcze zestawienie artykułów żywnościowych – **załącznik nr 2.1.26 do SWZ\*.**

**Część 2** obejmująca zakup i dostawę mięs, wędlin, drobiu i produktów mięsnych.

- Zbiorcze zestawienie artykułów żywnościowych – **załącznik nr 2.2.26 do SWZ**\*.

**Część 3** obejmująca zakup i dostawę mrożonek warzywnych i owocowych.

- Zbiorcze zestawienie artykułów żywnościowych – **załącznik nr 2.3.26 do SWZ\*.**

**Część 4** obejmująca zakup i dostawę Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

- Zbiorcze zestawienie artykułów żywnościowych – załącznik nr **2.4.26 do SWZ\*.**

**Część 5** obejmująca zakup i dostawę artykułów garmażeryjnych

- Zbiorcze zestawienie artykułów żywnościowych – **załącznik nr 2.5.26 do SWZ\*.**

**Część 6**  obejmująca zakup i dostawę warzyw, owoców i kiszonek

- zbiorcze zestawienie artykułów żywnościowych**- załącznik nr 2.6.26 do SWZ\***

**Szczegółowy asortyment i ilości zawiera Formularz cenowy.**

***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.***

***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.***

**3**. Podane ilości są wielkościami szacunkowymi (przewidywanymi).

1) 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), okres ferii zimowych i wakacji letnich) itp.

2) Minimalny gwarantowany zakres zamówienia Zamawiający określa na poziomie 30% wielkości dostaw określonych w Formularzu Cenowym. Zamawiający nie gwarantuje wykonania poziomu zamówienia określonego w zdaniu poprzedzającym, w przypadku zaistnienia siły wyższej. Za siłę wyższą uznaje się w szczególności: zamknięcie placówki Zmawiającego z przyczyn związanych z pandemią np.: COVID-19 lub awarię kuchni uniemożliwiającą przygotowanie posiłków lub inną epidemia, która może mieć wpływ na zaistnienie siły wyższej.

**W takim przypadkach Wykonawcy nie przysługuje za ten okres wynagrodzenie, jak i roszczenie o wykonanie umowy w zakresie gwarantowanym.**

**4.** Miejsce dostawy**: każdorazowo dostarczenie do magazynu kuchni w siedzibie Zamawiającego w Gdyni przy ul. Cechowej 22**

**Wykonawca będzie dostarczał i rozładowywał produkty do magazynu kuchni znajdującego się na poziomie -1 kondygnacji szkoły. Szkoła nie jest wyposażona w windę. Występujące przeszkody architektoniczne prowadzące do magazynu kuchni : schody.**

**5.** Wykonawca dostarczy na własny koszt oraz wyładuje i wniesie własnymi siłami zamówione artykuły

do pomieszczeń wskazanych przez przedstawiciela Zamawiającego.

1. **Najemca wymaga aby Wykonawca, w ramach zawartej umowy zapewnił Najemcy nieodpłatnie na czas trwania umowy urządzenie chłodnicze** : **( DWUKOMOROWA ZAMRAŻARKA ) w ilości 2 szt.** dla części :

**Część 3** obejmująca zakup i dostawę mrożonek warzywnych i owocowych.

- Zbiorcze zestawienie artykułów żywnościowych – **załącznik nr 2.3 do SWZ\*.**

**Część 4** obejmująca zakup i dostawę Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

- Zbiorcze zestawienie artykułów żywnościowych – **załącznik nr 2.5 do SWZ\*.**

1. Produkty muszą być dostarczane samochodem Wykonawcy w opakowaniach jednostkowych podanych w Formularzu Cenowym. W przypadku braku możliwości dostarczenia towaru w opakowaniu o wskazanej gramaturze dopuszcza się dostarczenie zamówionej ilości w innych opakowaniach jednostkowych po uzyskaniu zgody Zamawiającego. W takiej sytuacji Wykonawca jest zobowiązany każdorazowo opisać zmianę wielkości opakowania oraz wskazać w dokumencie dostawy odpowiednią adnotację w tym zakresie. W takim przypadku łączna cena dostarczonego asortyment w zmienionych opakowaniach jednostkowych będzie odpowiadać cenie zamówionego asortymentu.

**8.** Termin obowiązywania umowy: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2026 r. lub do wyczerpania maksymalnej wartości umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w dostawach wynikających kalendarza roku szkolnego,

w tym przerwy wakacyjne, ferii i przerw świątecznych, wprowadzenia nauczania zdalnego oraz działania siły wyższej, w tym obostrzeń związanych z COVID-19. Z tytułu ww. przerw w dostawach nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia.

Uzupełniające wskazanie konkretnych dat jest uzasadnione obiektywnymi przyczynami wynikającymi z regulacji z obszaru finansów publicznych. Zgodnie bowiem z art. 46 ustawy o finansach publicznych Zamawiającego jako dysponenta środków publicznych obowiązuje zasada roczności budżetu.

**9.** Dostawy będą odbywały się sukcesywnie, partiami zgodnie zapotrzebowaniem Zamawiającego w dni

robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, 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.

**10.** Wykonawca dostarczy zamówiony towar w terminie zadeklarowanym w ofercie. Przez „Termin realizacji dostawy” należy rozumieć **: termin pojedynczej kompletnej dostawy dostarczony przez Wykonawcę wyłącznie od godziny 6:00 do godziny 6:15 następnego dnia roboczego do siedziby szkoły. Zamawiający ma prawo złożyć zamówienie najpóźniej do dnia poprzedzającego dostawę towaru tj; do godziny 13:00 drogą mailową lub telefonicznie.**

Zadeklarowany „termin realizacji dostawy” stanowi kryterium poza cenowe kryterium oceny ofert.

**11**. Zapotrzebowania na poszczególne dostawy, określające zamawiany asortyment, jego ilości oraz termin dostawy zgodny z deklaracją Wykonawcy w ofercie, będą składane najpóźniej do godziny 13:00, do jednego dnia roboczego poprzedzającego dostawę towaru przez Wykonawcę.

Jeśli termin realizacji dostawy liczony od dnia złożenia zamówienia wypada w dzień wolny od pracy lub poza godzinami pracy Zamawiającego, terminem realizacji dostawy będzie pierwszy dzień roboczy następujący po dniu złożenia zamówienia, w godzinach wskazanych w pkt 12.

1. **Częstotliwości dostaw: od 2 do 3 razy w tygodniu. Dostawa towaru od godziny 6:00 do 6:15.**
2. **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 tym samym dniu w ciągu 5 godzin zegarowych.**
3. W przypadku systematycznych opóźnień w dostawie towaru przez Wykonawcę, Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę na „Zakup i sukcesywną dostawę artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 6 im. Antoniego Abrahama w Gdyni. Zamawiający dopuszcza maksymalnie do 5 spóźnień dostawy towaru.

**W przypadku rozwiązania umowy w wyniku niedotrzymania warunków terminów i godzin dostaw, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o dalsze wykonywanie umowy. W tym przypadku wypowiedzenie umowy wynosi 5 dni roboczych.**

1. **W przypadku awarii zamrażarek będących w posiadaniu Zamawiającego - Wykonawca zobowiązany jest nieodpłatnie użyczyć Zamawiającemu zamrażarki do czasu usunięcia awarii sprzętu. Przekazanie sprzętu Zamawiającemu i jego odbiór od Zamawiającego nastąpi transportem i na koszt Wykonawcy oraz zostanie**

**potwierdzone protokołem przekazania/odbioru sprzętu (ze wskazaniem numeru seryjnego lub innego identyfikatora użyczanego sprzętu) podpisanym przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy.[[1]](#footnote-1)**

**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),

- informacje 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 mrożonek) w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. **Zamawiający wymaga aby w transporcie występowały odpowiednio wydzielone komory dla części: 2.1.26, 2.2.26, 2.3.26, 2.4.26, 2.5.26, 2.6.26.**

**Zamawiający każdorazowo jest upoważniony do kontroli sposobu transportu zamówionego towaru.**

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 rozdzielenie 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) Warzywa i owoce

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 (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) 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 (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), w tym HACCP

c) ustawie z 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980)

d) ustawie z 16.12.2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 872)

e) rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.)

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 z późn. zm.)

g) Rozporządzenie (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy 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 ze zm.)

i) Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustanawiające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L.2006.364.5 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) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady 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 (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) nr 90/496/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.)

l) Rozporządzenie delegowane 2019/428 zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w zakresie norm handlowych w sektorze owoców i warzyw (Dz.U.UE.L.2019.75.1).

1. Dotyczy umowy na dostawy produktów mrożonych [↑](#footnote-ref-1)