

Załącznik nr 1: Szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia (dotyczy Część nr 1÷7),**Część 1: Pieczywo i wyroby cukiernicze****Część 2: Różne produkty ogólnospożywcze****Część 3: Mięso, wędliny, produkty mięsne****Część 4: Mleko, przetwory mleczne****Część 5: Owoce, warzywa****Część 6: Jaja****Część 7: Ryby, mrożonki kulinarne**

Warunki realizacji zamówienia obowiązujące dla wszystkich części:

1. Dostawy będą dokonywane sukcesywnie partiami, w związku z bieżącymi potrzebami zamawiającego. Zamówienia składane będą drogą telefoniczną, lub pisemną/e-mail w zależności od potrzeb zamawiającego na minimum 12 godziny przed realizacją zamówienia – uwaga mleko, przetwory mleczne – min 24 godz .
2. Towar musi być dostarczony następnego dnia od złożenia zamówienia chyba, że Zamawiający wyznaczy dłuższy termin dostawy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia oraz wniesienia do pomieszczenia wskazanego przez pracownika zamawiającego zamówionego asortymentu.
4. Wykonawca dostarczy artykuły w wyznaczonym przez zamawiającego dniu.
5. Wykonawca przekazuje żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej oraz jakościowej w godzinach:
 - A. Część nr 1 – **Dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych** do godziny 07:30 – codziennie w dni pracy przedszkola
 - B. Część nr 2 – **Dostawa różnych produktów ogólnospożywczych** do godziny 07:30
 - C. Część nr 3 - **Dostawa mięsa, wędliny, produktów mięsnych** do godziny 07:30
 - D. Część nr 4 - **Dostawa mleka, przetworów mlecznych** do godziny 13:00 – wtorek, piątek w dni pracy przedszkola
 - E. Część nr 5 – **Dostawa owoców i warzyw** do godziny 11:00
 - F. Część nr 6 – **Dostawa jaj** do godziny 11:00
 - G. Część nr 7 - **Dostawa ryb, mrożonek** do godziny 13:00

Uwaga: w przypadku kiedy termin dostawy przypada na dzień wolny od pracy przedszkola dostawa nastąpi w dniu następującym po dniu wolnym

4. Dostarczenie zamówienia z opóźnieniem tj. po wyznaczonej godzinie dostawy skutkować może nieodebraniem zamówienia oraz będzie skutkować naliczeniem kary umownej.
5. Transport oferowanych artykułów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności określonych przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
6. Transport powinien odbywać się zgodnie wymogami HACCP i sanitarno-epidemiologicznymi. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi

posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów.

7. Wykonawca będzie dostarczać towar zamawiającemu własnym transportem i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.
8. Towar dostarczony przez wykonawcę zawsze będzie pierwszego gatunku oraz dostarczony asortyment winien być dobrej jakości oraz spełniać w zależności od zaoferowanej przez wykonawcę części zamówienia wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa w szczególności w:
 - 1) *Ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia w tym HACCP;*
 - 2) *Ustawie z dnia 16.12.2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego.*
9. Wszyscy pracownicy wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz zamawiającego żywnością muszą posiadać aktualne określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca zobowiązuje się do okazania w razie potrzeby wszystkich niezbędnych badań zamawiającemu.
10. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez wykonawcę osobom nieupoważnionym.
11. Zamawiający zastrzega sobie, że w okresach przerw wynikających z kalendarza świąt i dni wolnych od zajęć zamówienia będą zgłaszane w ograniczonym zakresie.
12. Formularze asortymentowo-ilościowe **określone w załączniku nr 2 do SWZ** będące integralną częścią SWZ zawierają wykaz asortymentu i ilości produktów spożywczych, które stanowią przewidywane zapotrzebowanie na okres trwania Umowy.
15. Wielkość poszczególnych zamówień dla danego zadania będzie wynikać z jednostronnej dyspozycji osoby odpowiedzialnej za realizację zamówienia po stronie Zamawiającego – wykonawca oświadcza, iż powyższą okoliczność akceptuje.
16. Artykuły spożywcze powinny być dostarczane w oryginalnych, jednostkowych, nienaruszonych opakowaniach (**nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu**) zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
17. Dostarczone artykuły nie zamawiane (tj. *opakowania zbiorcze czy hurtowe, niezgodne z przedmiotem zamówienia*) nie będą przez zamawiającego przyjmowane.
18. W sytuacji, gdy wykonawca nie będzie dysponował określonym towarem, zobowiązany jest do niezwłocznego powiadomienia o tym fakcie zamawiającego i uzgodnić z zamawiającym produkt zamienny, spośród produktów wymienionych w danym formularzu asortymentowo-cenowym.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach.

20. Zamawiającemu przysługuje prawo do wniesienia reklamacji artykułów żywnościowych wcześniej już odebranych posiadających wady uniemożliwiające ich prawidłowe wykorzystanie, w szczególności: smak, zapach, wygląd. Reklamacja zostanie zgłoszona e-mailem lub telefonicznie i potwierdzona pisemnie.
21. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie do jego wymiany na towar wolny od wad w ilościach zakwestionowanych przez zamawiającego.
22. Dostarczenie nowego produktu nastąpi na koszt i ryzyko wykonawcy.
23. W przypadku dostarczenia artykułów żywnościowych w ilości mniejszej niż zamówiona, lub wystąpienia okoliczności, o których mowa w § 2 ust. 1 projektu umowy, wykonawca zobowiązany jest dostarczyć brakujące lub reklamowane produkty w ciągu maksymalnie 2 godzin. **W przypadku niedostarczenia tych produktów w wyznaczonym terminie, zamawiającemu przysługuje prawo zakupu brakujących artykułów w najbliższym sklepie detalicznym, i obciążenia wykonawcę kosztami zakupu.**
24. Dostarczane artykuły spożywcze w zależności od ich kategorii muszą przy każdej dostawie posiadać wszystkie niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa w zakresie produktów żywnościowych.
25. Wykonawca zapewni, że dostarczone artykuły spożywcze będą należytej jakości oraz, że będą dostarczone w oryginalnych, jednostkowych i nienaruszonych opakowaniach nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu
26. W przypadku trzykrotnego dostarczenia zamawianych artykułów niezgodnych z wymaganiami zamawiającego w szczególności w nieoryginalnych opakowaniach, oraz z okresem przydatności do spożycia wymaganym przez zamawiającego, zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy z winy wykonawcy.
27. Dostarczane produkty winny spełniać wymagania określone w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:
 - a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* wraz z przepisami wykonawczymi;
 - b) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*;
 - c) Rozporządzenia 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*;
 - d) Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. *ustalającego najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych*;
 - e) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. *w sprawie dodatków do żywności*;
 - f) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. *w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych*.
28. **Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne** powinny być dostarczane w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, czystych i nieuszkodzonych. Mięso, wędliny oraz wyroby muszą być świeże,

najwyższej jakości (klasy), z niską zawartością tłuszczu, przewożone zgodnie z wymogami HACCP i warunkach spełniających wymogi sanitarno - epidemiologiczne Mięso i produkty drobiowe muszą być świeże, najwyższej jakości (klasy), z niską zawartością tłuszczu powinny być dostarczane w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, plombowane lub metkowane, czyste i nieuszkodzone. Transport powinien odbywać się zgodnie z wymogami HACCP i przepisami sanitarnoepidemiologicznymi.

29. **Jaja**, przy każdej dostawie, muszą posiadać dokumenty identyfikacyjne dla jaj konsumpcyjnych. Jaja muszą być świeże, przewożone zgodnie z wymogami HACCP i sanitarno - epidemiologicznymi.
30. **Przetworzone owoce, warzywa mrożone** powinny być dostarczane w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach, posiadającymi stosowne atesty, bez oznak rozmrożenia. Opakowania nie powinny wykazywać oznak uszkodzeń mechanicznych. Transport powinien odbywać się zgodnie z wymogami HACCP i przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.
31. **Nabiał i wszystkie jego produkty** powinny być dostarczane w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj nazwę wyrobu, ilość, datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta. Przewożone zgodnie z wymogami HACCP i przepisami sanitarnoepidemiologicznymi. Dostarczane artykuły spożywcze muszą przy każdej dostawie posiadać wszystkie niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa w zakresie produktów żywnościowych.
32. **Owoce** muszą być świeże, bez oznak zepsucia i pleśni. Powinny być dostarczane w pojemnikach plastikowych bądź kartonowych posiadających stosowne atesty. Opakowanie nie powinno wykazywać oznak uszkodzeń mechanicznych. Pojemniki nie mogą posiadać oznak zabrudzenia. Towar musi być ułożony w sposób zabezpieczający go przed uszkodzeniem lub obniżeniem jakości pod względem wartości odżywczych.
33. **Warzywa** muszą być świeże, bez oznak zepsucia i pleśni. Powinny być dostarczane w pojemnikach plastikowych bądź kartonowych posiadających stosowne atesty. Opakowanie nie powinno wykazywać oznak uszkodzeń mechanicznych. Pojemniki nie mogą posiadać oznak zabrudzenia. Towar musi być ułożony w sposób zabezpieczający go przed uszkodzeniem lub obniżeniem jakości pod względem wartości odżywczych.
34. **Wyroby garmazeryjne** najwyższej jakości (klasy), dostarczane w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego. Towar musi być ułożony w sposób zabezpieczający go przed uszkodzeniem lub obniżeniem jakości pod względem wartości odżywczych.
35. **Pieczyno i wyroby piekarniczo cukiernicze** muszą być świeże dobrze dopieczone ale nie przepieczone, niekruszące się oraz odpowiadać wymogom określonych odrębnymi przepisami. Na dostarczone towary wykonawca jest obowiązany posiadać wymagane, odrębnymi przepisami, badania i atesty, których okazania może zażądać zamawiający. Dostarczane w opakowaniach odpowiednich z punktu widzenia higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Pojemniki 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.

36. **Ryby** produkty powinny być opakowane z zewnątrz kartonem, wewnątrz folią, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste, nieuszkodzone.
37. Dostarczone towary muszą być świeże oraz odpowiadać wymogom określonych odrębnymi przepisami. Na dostarczone towary wykonawca jest obowiązany posiadać wymagane, odrębnymi przepisami, badania i atesty, których okazania może zażądać Zamawiający.
38. Zamawiający zastrzega sobie, iż ilości poszczególnych pozycji (asortymentu) przedmiotu zamówienia określone w **załączniku nr 2 do SWZ** (Formularz asortymentowy) mają charakter szacunkowy i mogą być zwiększone lub obniżone w zakresie poszczególnych pozycji.
32. Zamawiający będzie miał możliwość zmiany ilości poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia i zamawiać większe lub mniejsze ilości przedmiotu zamówienia niż określone w poszczególnych pozycjach wyszczególnione w **Załączniku nr 2 do SWZ** w zakresie łącznej wartości przedmiotu zamówienia/całkowitej wartości umowy brutto – **zmianę tę zamawiający pozostawia wyłącznie do swojej decyzji, a wykonawca oświadcza, iż powyższą okoliczność akceptuje. Zmiany te nie mogą powodować zwiększenia łącznej wartości umowy brutto, na jaką została zawarta.**
33. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia w trakcie trwania Umowy łącznej wielkości zrealizowanego przedmiotu zamówienia dla danego zadania, określonej w poszczególnych formularzach asortymentowo-cenowych, maksymalnie do 20 % wielkości zamówienia dla danej Części w trakcie trwania umowy – zmianę tę zamawiający pozostawia wyłącznie do swojej decyzji, a wykonawca oświadcza, iż powyższą okoliczność akceptuje. Z tytułu zmniejszenia zakresu wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec zamawiającego.
34. Szczegółowe informacje dotyczące obowiązków wykonawcy zostały określone w **„Projekcie umowy”** stanowiącym **załącznik nr 3 do SWZ**.
35. W zakresie poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia, w których w opisie przedmiotu zamówienia użyto zapisów wskazujących na znaki towarowe, patenty lub pochodzenie produktu, zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych.
 - a) Przez ofertę równoważną należy rozumieć taką ofertę, która przedstawia opis przedmiotu zamówienia o takich samych parametrach, jakie zostały określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, lecz oznaczony innym znakiem towarowym, patentem lub pochodzeniem.
 - b) Ofertą równoważną są produkty lub rozwiązania, które odpowiadają pod względem jakości i funkcjonalności produktom lub rozwiązaniom wskazanym przez zamawiającego w SWZ.
 - c) Na Wykonawcy składającym ofertę równoważną spoczywa obowiązek udowodnienia równoważności oferowanych produktów.
 - d) Wykonawca, który do kalkulacji oferty zastosował asortyment równoważny, zobowiązany jest do ujawnienia tego faktu w ofercie poprzez wskazanie asortymentu równoważnego.

e) Wykonawca, który powołuje się na produkty równoważne opisane przez zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez zamawiającego. Zamawiający oceni równoważność zastosowanych materiałów na podstawie dokumentów wystawionych lub publikowanych przez producenta danego asortymentu. W takiej sytuacji na wykonawcy ciążyć będzie obowiązek przedłożenia zamawiającemu stosownych dokumentów stwierdzających, że proponowane produkty równoważne nie są gorsze od produktów wskazanych w załączniku nr 2 do SWZ oraz uzyskania zgody zamawiającego na ich wprowadzenie.

UWAGA

1. Wykonawca nie może zmieniać opisów oraz ilości wpisanych w formularzu cenowym.
2. Do formularza cenowego należy wpisać jedynie cenę jednostkowa brutto oraz wartość brutto wynikającą z iloczynu ceny oraz ilości.
3. W Formularzu cenowym należy wycenić wszystkie pozycje w nim wykazane, nie wycenienie przez wykonawcę jakiegokolwiek pozycji będzie powodowało odrzucenie oferty jako niezgodnej z treścią SWZ.
4. W celu identyfikacji oferowanych produktów w formularzach cenowo-asortymentowych należy wskazać nazwę ofertowanego produktu – brak wskazania identyfikacji oferowanego produktu tam gdzie jest to wymagane będzie powodowało odrzucenie oferty jako niezgodnej z treścią SWZ.

