

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Nazwa zamówienia:** Dostawa artykułów spożywczych do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Tyszowcach.- (II postępowanie)
2. **Szczegółowy opis zamówienia, warunki realizacji i sposób realizacji:**
 - a) Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, gdzie części (zadania) stanowią:

Część 1 – Dostawa produktów spożywczych zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia podanym w Załączniku nr 6 do SWZ i w specyfikacji asortymentowo – ilościowo – wartościowej **Mięso i wędliny**- zał. nr 4.1 do SWZ.

Część 2 – Dostawa produktów spożywczych zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia podanym w Załączniku nr 6 do SWZ i w specyfikacji asortymentowo – ilościowo – wartościowej **Ryby i Mrożonki**- zał. nr 4.2 do SWZ.

Część 3 – Dostawa produktów spożywczych zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia podanym w Załączniku nr 6 do SWZ i w specyfikacji asortymentowo – ilościowo – wartościowej **Pieczywo**- zał. nr 4.3 do SWZ.

Część 4 – Dostawa produktów spożywczych zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia podanym w Załączniku nr 6 do SIWZ i w specyfikacji asortymentowo – ilościowo – wartościowej **Nabiał**- zał. nr 4.4 do SWZ.

Część 5- Dostawa produktów spożywczych zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia podanym w Załączniku nr 6 do SWZ i w specyfikacji asortymentowo – ilościowo – wartościowej **Artykuły spożywcze różne** - zał. nr 4.5 do SWZ.

- b) Wykonawca będzie dostarczał środki 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.
- c) Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Nasiona powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów wilgoci czy pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
- d) 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.
- e) Mrożonki 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 nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

f) Mięso, wędliny, drób 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.

g) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia artykułów spożywczych do Zamawiającego transportem własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych do przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenia z tytułu dostarczenia produktów.

h) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz było obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

i) Dostawa środków spożywczych wykonana będzie środkami transportu Wykonawcy dopuszczonymi do przewozu żywności. Wykonawca będzie dysponował co najmniej jednym środkiem transportu spełniającym warunki określone w rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. z 30 kwietnia 2004 r. nr 139.1)

j) Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym orzeczeniem lekarskim dla celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na żądanie Zamawiającego.

k) Wykonawca zobowiązany jest do posiadania aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli właściwych władz – zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021, z późn. zm). Wykonawca musi podlegać stałemu nadzorowi właściwych władz.

l) Oferowane produkty muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności. Każdy produkt musi być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z wymogami HACCP.

ł) Asortyment w dniu dostawy posiada aktualny termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości.

m) Wszystkie opakowane surowce i składniki oznakowane informacją o wartości odżywczej w 100g/100 ml surowca/składnika z uwzględnieniem:

- wartości energetycznej w kJ i kcal,

- zawartość tłuszczu w g, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych w g,

- zawartość węglowodanów w g, w tym cukrów w g,

- zawartość białka w g,

- zawartość soli w g.

- n) Wszystkie dostarczane surowce i składniki posiadają wykaz składników wraz z wykazem zawartych w nich składników alergicznych.
- o) Surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie chłodzone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze do +4, natomiast surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie, mrożone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze nie wyższej niż -18 °C.
- p) W przypadku uwzględnienia reklamacji dot. jakości dostarczanych surowców/składników złożonej przez przedstawiciela placówki (po dokonaniu przyjęcia tych surowców/składników do zakładu) nie będą one zwracane do dostawcy lecz niszczone lub przekazane do utylizacji. W takim przypadku kosztami zniszczenia zakwestionowanych surowców lub składników zostanie obciążony dostawca.
- r) Środki spożywcze dostarczane do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Tyszowcach jako jednostki systemu oświaty będą spełniać wymagania 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., poz. 1154)
- s. Zakres przedmiotowy: określony w specyfikach asortymentowo-ilościowo-wartościowa.