**Załącznik nr 2 do SWZ**

# SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## Informacje ogólne

* 1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa produktów żywnościowych do kuchni w Pilchowicach Zespołu Szkół im. Św. Jadwigi Śląskiej we Wleniu.
	2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
	3. Podane ilości są wielkościami szacunkowymi (przewidywanymi). W wyliczeniach podanych w tabelach Zamawiający opierał się na ilościach zużytych w latach poprzednich.
	4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany poszczególnych ilości (zmniejszenie lub zwiększenie) na zasadach i warunkach określonych w postanowieniach umownych, w przypadku zaistnienia niezależnych od niego okoliczności wymagających takich zmian np.: absencja dzieci, zmiana stanu ilościowego dzieci, zmiana planu zajęć w nowym roku szkolnym (np.: dodatkowe dni wolne) itp.

Z tytułu niewykorzystania całości zamówienia nie przysługują Wykonującemu żadne roszczenia.

* 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnego limitu ilościowego przedmiotu umowy bez prawa Wykonawcy do roszczeń z tego tytułu.
	2. Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia ilości poszczególnych asortymentów określonych w Formularzu Cenowym, nie więcej jednak niż 30 %. Dostawy w poszerzonym zakresie będą realizowane po cenach jednostkowych i zgodnie z warunkami wynikającymi niniejszej umowy.
	3. Miejsce dostawy: kuchnia w oddziale zamiejscowym Zespołu Szkół im. Świętej Jadwigi Śląskiej- Pilchowice 50, 59-610 Wleń
	4. Wykonawca dostarczy na własny koszt oraz wyładuje i wniesie własnymi siłami zamówione artykuły spożywcze do pomieszczeń wskazanych przez osobę odpowiedzialną do realizacji niniejszego zamówienia.
	5. Produkty muszą być dostarczane samochodem Wykonawcy w opakowaniach jednostkowych podanych w Formularzu Cenowym. W przypadku braku możliwości dostarczenia towaru w opakowaniu o wskazanej gramaturze Zamawiający dopuszcza dostarczenie zamówionej ilości w innych opakowaniach jednostkowych.

W takim przypadku łączna cena dostarczonego asortyment w zmienionych opakowaniach jednostkowych będzie odpowiadać cenie zamówionego asortymentu.

* 1. Przewidywany okres realizacji przedmiotu zamówienia: 12 miesięcy od daty zawarcia umowy.
	2. Dostawy będą odbywały się sukcesywnie, partiami zgodnie zamówieniem zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku po cenach określonych w formularzu cenowym stanowiącym Załącznik do umowy
	3. Zapotrzebowanie określające ilości i asortyment składane będą przez osoby upoważnione telefonicznie najpóźniej na 3 dni poprzedzające dzień planowanej dostawy.
	4. Wykonawca dostarczy zamówiony towar w godzinach 6:15-7:00.
	5. W przypadku dostarczenia towaru w sposób wadliwy i niezgodny z zamówieniem, Wykonawca wymieni towar na wolny od wad, **w czasie do** 5**godzin** zegarowych od złożenia reklamacji*. (zgodnie z deklaracją w ofercie Wykonawcy. Uwaga. Zadeklarowany „Czas wymiany towaru w ramach Reklamacji” stanowi kryterium pozacenowe kryterium oceny ofert.*
		+ *Zamawiający wymaga, aby „Czas wymiany towaru w ramach Reklamacji” nie był dłuższy niż 5 godzin zegarowych od złożenia reklamacji. Zaoferowanie terminu dłuższego niż 5 godzin zegarowych spowoduje odrzucenie oferty.*
		+ *W przypadku zaoferowania terminu krótszego niż 2 godziny zegarowe, Zamawiający do oceny przyjmie 2 godziny. Natomiast do umowy zostanie wpisany czas zaoferowany przez Wykonawcę.*
		+ *W przypadku braku podania w formularzu oferty „Czas wymiany towaru w ramach Reklamacji” Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 5 godzin zegarowych*

## 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).

1. 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.
2. 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,
3. 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,
4. 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,
5. Dostawy będą realizowane zgodnie z zasadami „Dobrej praktyki higienicznej”, szczególnie w zakresie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu,
6. Pojemniki oraz opakowania będą posiadały atest PZH dopuszczający do kontaktu z żywnością,
7. 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.
8. Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia.
9. 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.
10. 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.
11. Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.
12. 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.

## 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:
	1. 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)
	2. ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), w tym HACCP
	3. ustawie z 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980)
	4. ustawie z 16.12.2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 872)

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.)

* 1. 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.)
	2. 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.)
	3. 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 z późn. zm.)
	4. 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”
	5. 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);
	6. 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.)
	7. 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)

## Zestawienie zamawianych artykułów spożywczych, ich wymagań jakościowych oraz ilości zawiera formularz cenowy stanowiący Załącznik nr 3 do SWZ.