

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz ze wskazaniem wymagań jakościowych odnoszących się do głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest: **„Zakup wraz z dostawą artykułów żywnościowych (wyrobów garmazeryjnych) dla Szkoły Podstawowej nr 3 im. Joanny von Schaffgotsch-Gryzik w Rudzie Śląskiej”.**

1. ZAMAWIAJĄCY zamawiać będzie tylko te produkty, które wymienione zostały w załączniku

nr 1 do SWZ oraz niniejszym przedmiocie zamówienia. WYKONAWCA może zaproponować złożenie oferty równoważnej (produkt równoważny). W przypadku, gdy w opisie przedmiotu zamówienia użyto nazwy wskazującej na producenta danego towaru rozumie się przez to produkt przykładowy, a ZAMAWIAJĄCY dopuszcza złożenie oferty równoważnej (produkt równoważny) o innej nazwie/marce pod warunkiem, że posiadać one będą te same walory smakowe i właściwości, co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy zaznaczyć jakiego produktu dotyczy oferta równoważna i podać nazwę lub markę oferowanego produktu równoważnego. Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie produkty o nie gorszych parametrach jakościowych, posiadające te same walory (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierające w składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez Zamawiającego. Pojemność i gramatura produktu nie może odbiegać od gramatury sugerowanej przez Zamawiającego.

W przypadku produktu o wyższej lub niższej pojemności niż wykazana przez Zamawiającego, gramatura po przemnożeniu będzie wynosić ilość jaką żąda Zamawiający.

2. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze dobrej jakości, w pierwszym gatunku oraz spełniać wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa 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 (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku – Dz.U.2016, poz.1154; Rozporządzenie UE nr 1169/2011).

3. WYKONAWCA udziela ZAMAWIAJĄCEMU gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach. Artykuły rolno – spożywcze muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.

4. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem

identyfikacyjnym oraz terminem przydatności, umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta i umożliwiające ich identyfikowalność, zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

5. Dostawy będą dokonywane sukcesywnie partiami, zgodnie z potrzebami Zamawiającego.

W zamówieniu ZAMAWIAJĄCY przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. Wykonawca zobowiązuje się również do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy. Przedmiot zamówienia obejmuje transport do miejsca przeznaczenia na własny koszt i własne ryzyko Wykonawcy, w odpowiednich temperaturach i warunkach sanitarnych pojazdu. Wykonawca będzie zapewniał dostawę w miarę zgłaszanych potrzeb składanych pisemnie, telefonicznie lub drogą elektroniczną przez upoważnioną osobę Zamawiającego, najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej towaru jest intendentka lub osoba upoważniona przez Dyrektora szkoły.

6. W przypadku niespełnienia wymogów co do jakości, ilości, terminów ważności do spożycia Zamawiający ma prawo odmówić odbioru przedmiotu zamówienia i żądać natychmiastowej dostawy właściwego asortymentu. W razie stwierdzenia wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja będzie zgłaszana telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznej wymiany towaru na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego.

7. WYKONAWCA zobowiązuje się odebrać lub wymienić żywność niespełniającą wymagań jakościowych na wolną od wad, w terminie wskazanym przez Zamawiającego, na własny koszt. WYKONAWCA podpisuje odbiór żywności niespełniającej wymagań.

8. WYKONAWCA zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez WYKONAWCĘ osobom nieupoważnionym.

9. Odbiór ilościowo - jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika ZAMAWIAJĄCEGO.

10. WYKONAWCA zobowiązuje się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo – jakościowej odbieranej żywności.

11. Podane w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie ZAMAWIAJĄCY przewiduje zakupić w okresie obowiązywania umowy.

Z tytułu niezrealizowania wskazanych w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości WYKONAWCY nie będą przysługiwały roszczenia przeciw ZAMAWIAJĄCEMU.

ZAMAWIAJĄCY może dokonać zmiany asortymentowej określonej w przedmiocie zamówienia w ramach limitu finansowego. Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.

12. W czasie trwania oferty promocyjnej artykułów objętych ofertą przetargową, Wykonawca zobowiązuje się do sprzedawania Zamawiającemu tych artykułów po cenach promocyjnych, jeżeli są niższe od przetargowych, przez cały okres trwania promocji.

13. WYKONAWCA dostarczać będzie żywność do ZAMAWIAJĄCEGO –Szkoła Podstawowa nr 3 im. Joanny von Schaffgotsch-Gryzik, przy Norwida 10 w Rudzie Śląskiej własnym środkiem transportu, na własny koszt i ryzyko w dni robocze godz. 6:00 - 6:30 następnego dnia po dniu złożenia zamówienia bezpośrednio do magazynu żywnościowego.

14. WYKONAWCA dostarczy zamówiony towar w terminie wskazanym przez ZAMAWIAJĄCEGO własnym ubezpieczonym środkiem transportu – spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP – do wglądu : dopuszczenie środka transportu przez PPiS do przewozu żywności.

15. Dysponenci i kierowcy WYKONAWCY winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.

16. Dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych WYKONAWCY przez ZAMAWIAJĄCEGO telefonicznie, faksem bądź e-mailem.

17. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby ZAMAWIAJĄCEGO, WYKONAWCA winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.

18. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”

- Ustawa z dnia 8 kwietnia 2015 r. w sprawie bezpieczeństwa żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2020 r., poz. 2021 ze zm.)

Zamawiający: Szkoła Podstawowa nr 3, im. Joanny von Schaffgotsch-Gryzik ul. Norwida 10, 41- 700 Ruda Śląska

- Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004

Lp.	Nazwa środka spożywczego (produktu)	Ilość	j.m.
1	Naleśniki z serem	40	kg
2	Pierogi z mięsem	132	kg
3	Pierogi z serem	154	kg

Ilość poszczególnych artykułów spożywczych może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) o +/- 10 % z zastrzeżeniem, iż łączne wynagrodzenie Wykonawcy nie może przekroczyć ceny ofertowej.