Załącznik nr 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Ogólna charakterystyka zamówienia:

Dostawa żywności, napojów i produktów pokrewnych dla stołówki szkolnej przy Szkole Podstawowej Nr 1 im. Jana III Sobieskiego w Gniewie.

2. Wykonawca będzie dostarczał artykuły żywnościowe: warzywa, owoce, produkty zwierzęce i produkty mięsne, produkty mleczarskie, pieczywo świeże, wyroby piekarskie, różne produkty spożywcze, warzywa przetworzone, ryby oraz przetworzone produkty 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.

3. Wszystkie artykuły suche (nasiona i owoce suszone) 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 pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

4. 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.

5. Warzywa i owoce powinny być:

   a) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia, pleśni oraz widocznych plam na skórze), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, niezwiędnięte, czyste, nieuszkodzone;
   b) Barwa: Typowa dla odmiany;
   c) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach
   d) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
   e) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
6. 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.
7. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów żywnościowych do magazynu kuchennego Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U.

2023.1448 t.j.) 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 wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

9. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.
10. Na dostarczany towar, Wykonawca winien posiadać wymagane certyfikaty, atesty laboratoryjne, które będą udostępniane na żądanie Zamawiającego.
11. W przypadku braku towaru o wymaganej przez Zamawiającego gramaturze dopuszcza się zaproponowanie przedmiotu zamówienia w opakowaniach o innych, lecz zbliżonych wielkościach/gramaturach. W takim przypadku Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej/wymaganej przez Zamawiającego.
12. W wyjątkowych i uzasadnionych sytuacjach Zamawiający może zmienić godzinę dostawy po uprzednim zawiadomieniu telefonicznym Wykonawcy.
13. Dostawa dotycząca jednego zamówienia winna zawierać wszystkie zamówione artykuły. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części.
14. Dostarczany towar winien być w oryginalnych opakowaniach producenta oznakowanych i zawierających informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta lub nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy, jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
15. Dostarczany towar powinien być świeży, pełnowartościowy, I gatunku, czysty, bez objawów chorób, o właściwej gramaturze, należytej jakości. Okres przydatności winien być nie później w połowie okresu przydatności przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem: pieczywo oraz wyroby cukiernicze – wyprodukowane w dniu dostawy; ryby i mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od dostawy; jaja konsumpcyjne nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania; warzywa i owoce winny być świeże, cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danej odmiany, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, brakiem oznak więdnięcia, wyschnięcia, gnicia oraz ewidentnych zmian naskórka; mięso i wędliny będą produktami świeżymi, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii przedmiotu umowy lub odrzucenia jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów oraz będą widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.
17. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów, w tym ukryte i za uszkodzenia powstałe w wyniku transportu oraz zobowiązany jest do wymiany wadliwego towaru, we własnym zakresie i na własny koszt, na każde żądanie Zamawiającego, w terminie 2 godzin od powiadomienia.
18. Dostawa towarów będzie odbywać się zgodnie z procedurą określoną w dokumentacji sanitarnej, wg zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP).
19. **Zamawiający nie przewiduje zmiany oferowanych cen przez cały okres obowiązywania umowy.**
20. Dostarczone produkty muszą być zgodne z opisem zawartym w złożonej ofercie. Zamawiający dopuszcza złożenie ofert „równoważnych". Za „równoważne" Zamawiający uzna wymienione w załącznikach produkty, które posiadać będą te same składniki, konsystencję, ekstrakt, wartości odżywcze i walory smakowe, gramaturę opakowania oraz kolor, co produkty podane przykładowo, w takim przypadku Wykonawca musi udowodnić pisemnie i dowodowo

przedmiotową równoważność

21. W przypadku błędnie wystawionej faktury VAT za dostarczone produkty, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia prawidłowo wystawionego przedmiotowego dokumentu księgowego, w ciągu 48 godzin od momentu zgłoszenia tego faktu przez Zamawiającego.
22. W przypadku trzykrotnego nie zrealizowania w pełnym zakresie dostawy przez Wykonawcę w wymaganym terminie lub pisemnej informacji od Wykonawcy o zaprzestaniu realizacji dostaw, Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę na dostawy bez zachowania okresu wypowiedzenia, ze skutkiem natychmiastowym, z winy Wykonawcy. Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia z tytułu należytego wykonania części umowy, tylko do momentu rozwiązania umowy.
23. Zamawiający może rozwiązać umowę w przypadku określonym powyżej, w terminie 3 dni od dnia powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o trzecim nie zrealizowaniu dostawy w pełnym zakresie.