

Nr postępowania: CUW.2610.22.2023

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

### I. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku szkolnym 2023/2024 z podziałem na części dla Szkoły Podstawowej im. Ignacego Łukasiewicza w Ropience”, pod adresem: Ropienka 111, 38-711 Ropienka.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych z podziałem na poszczególne asortymenty. Wykonawca może złożyć jedną ofertę na wszystkie części zamówienia lub wybrane części zamówienia w asortymencie.
3. Załącznik nr 2 – Formularz Cenowy, zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.
4. Strony ustalają, iż ilości wg załącznika cenowego są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie (w tym ograniczeniu w granicach opisanych w § 5 ust. 12 projekt umowy) spowodowanej w szczególności zmienną ilością dzieci stołujących się, absencją chorobową, zmianą ustaw o żywności i żywieniu, sytuacją społeczno-gospodarczą w kraju żywienia, a także w przypadku wystąpienia istotnych zmian okoliczności związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych, które spowodują ograniczenie lub zawieszenie działalności Jednostek. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia (zwany dalej również towarem), na podstawie zamówień określających asortyment i ilość według harmonogramu dostaw.

### II. HARMONOGRAM DOSTAW:

1. Dostawy:
  - 1) mięso, wędliny, drób: dwa razy w tygodniu;
  - 2) pieczywo, nabiał: dwa razy w tygodniu;
  - 3) artykuły spożywcze: dwa razy w tygodniu;
  - 4) owoce, warzywa: dwa razy w tygodniu;
  - 5) mrożonki, ryby: dwa razy w tygodniu.
2. Towary będą zamawiane osobiście, telefonicznie lub mailowo.
3. Ilekroć w Umowie jest mowa o „dniach roboczych”, należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni przypadających w dni wolne od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2020r. poz. 1920, ze zm.).
4. W przypadku niedostarczenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem co do ilości lub rodzaju artykułów lub w przypadku nieprawidłowej jakości towaru (towar wadliwy), Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości towaru lub do wymiany towaru na właściwy lub na towar dobrej jakości - w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tj, w terminie nie dłuższym niż 24 godziny licząc od momentu kiedy towar winien być dostarczony do Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, ryby, produkty mrożone, mięso, warzywa i owoce, pieczywo, produkty mleczarskie, różne 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

Załącznik nr 3  
do Zapytania Ofertowego

- spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.
6. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze 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.
  7. 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.
  8. Warzywa i owoce powinny być:
    - a) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
    - 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, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
  9. 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.
  10. 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.
  11. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych 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. 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 wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
  12. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar do Jednostki, pomagał (rozładował towar) przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

### III. Obowiązki Wykonawcy:

1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły żywnościowe w I gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tzn.: świeże lub w okresie przydatności do spożycia oraz niezanieczyszczone (zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu) i nadające się do spożycia zgodnie z ich przeznaczeniem.

Załącznik nr 3  
do Zapytania Ofertowego

3. Wykonawca zobowiązuje się do transportowania towarów w odpowiednich warunkach spełniających wymogi sanitarne, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej GHP odpowiednimi dla danego rodzaju towarów.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności.
5. Żywność winna być dostarczana w oryginalnych opakowaniach, musi mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, numer serii, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
6. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły żywnościowe, zgodnie z Załącznikiem Cenowym Nr 2 (część zamówienia) do Zapytania Ofertowego.

**IV. Obowiązki Zamawiającego:**

1. Wskazanie miejsca dostawy i rozładunku towarów.
2. Zamawiający zobowiązany jest każdorazowo dokonać sprawdzenia ilościowego każdego bieżącego zamówienia. Natomiast sprawdzenie zamówienia pod względem jakościowym powinno być wykonane przez Zamawiającego bezzwłocznie.
3. Terminowa zapłata wynagrodzenia za wykonane dostawy na podstawie bieżących faktur wystawionych i dostarczonych przez Wykonawcę.