**Załącznik nr 7 do SWZ**

Zamawiający:

Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi nr 8 Im. Jana Matejki

ul. Józefa Golca 3

81-743 Sopot

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zamówienia jest: Zakup dostawa i rozładunek artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 8 im. Jana Matejki, ul. Józefa Golca 3, 81-743 Sopot**

 **z podziałem na 9 części.**

**Część 1: Różne produkty spożywcze, produkty mączne, przyprawy,**

**Część 2: Nabiał,**

**Część 3: Warzywa i owoce świeże i kiszone,**

**Część 4: Mięso, wędliny i produkty mięsne**

**Część 5: Mrożonki warzywne i owocowe,**

**Część 6: Ryby mrożone, filety ryb oraz pozostałe mięso ryb,**

**Część 7: Dania gotowe.**

**Część 8: Jaja**

**Część 9: Pieczywo**

**Zamówienie zostało podzielone na 9 części grupujących artykuły żywnościowe wg. asortymentu:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Części artykułów  | Opis i nazwa zadania  | Terminy dostaw  |
| I  |  Grupa produktów  Różne produkty spożywczeCPV15800000-6, CPV15851100-9, CPV15612200-3, CPV15870000-7, CPV15613000-8, CPV15871000-4, CPV15851000-8  Terminy przydatności do spożycia dostarczonych produktów powinny być nie krótsze niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu .  | Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego od poniedziałku do piątku do godziny 15:00 . Dostawa w godzinach między 07.00 a 09.00 następnego dnia roboczego bądź innego, ustalonego zgodnie z zamówieniem. |
| II  |  Grupa produktów:  Nabiał CPV15800000-6, CPV 15510000-6, CPV 15500000-3  CPV03142500-3  Mleko i produkty mleczne winne być dostarczone świeże i dobrej jakości. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.  Termin przydatności do spożycia jaj winien wynosić 28 dni od dnia dostawy.  | Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego od poniedziałku do piątku do godziny 15:00 . Dostawa w godzinach między 07.00 a 09.00 następnego dnia roboczego bądź innego, ustalonego zgodnie z zamówieniem. |
| III  | Grupa produktów: Warzywa i owoce świeże i kiszone CPV03221000-6, CPV15300000-1, CPV03220000-9, CPV15330000-0 Termin przydatności do spożycia będzie określany od momentu dostarczenia towaru do magazynu Zamawiającego. Warzywa i owoce muszą spełniać następujące wymagania minimalne, czyli muszą być: świeże, całe, zdrowe (bez oznak chorobowych, oznakowane krajem pochodzenia  | Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego od poniedziałku do piątku do godziny 15:00 . Dostawa w godzinach między 07.00 a 09.00 następnego dnia roboczego bądź innego, ustalonego zgodnie z zamówieniem. |
| IV  | Grupa produktów: Mięsa, wędliny i produkty mięsne CPV15100000-9, CPV15130000-8, CPV15112000-6, CPV15131500-0 Termin przydatności do spożycia dostarczonego mięsa, wędlin, drobiu, wyrobów drobiarskich winien wynosić minimum 3 dni od dnia dostawy, świeże i dobrej jakości.  | Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego od poniedziałku do piątku do godziny 15:00 . Dostawa w godzinach między 07.00 a 09.00 następnego dnia roboczego bądź innego, ustalonego zgodnie z zamówieniem. |
| V  | Grupa produktów: Mrożonki warzywne i owocowe CPV 15896000 -5 , CPV15331170-9 Warzywa, owoce – mrożone – barwa odpowiednia, zapach swoisty, bez oznak rozmrażania, zgodnie z terminem przydatności, nie krótszy niż 14 dni.  | Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego od poniedziałku do piątku do godziny 15:00 . Dostawa w godzinach między 07.00 a 09.00 następnego dnia roboczego bądź innego, ustalonego zgodnie z zamówieniem. |
| VI  | Grupa produktów: Ryby świeże i mrożone, filety ryb oraz pozostałe mięso ryb CPV 15220000 – 6 Ryby świeże, bez krwiaków i uszkodzeń mięsa, ze skórą; smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, termin przydatności nie krótszy niż 3 dniRyby mrożone bez glazury ( ew. glazura techniczna), bez przebarwień, zapach swoisty bez oznak rozmrażania, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni.  | Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego od poniedziałku do piątku do godziny 15:00 . Dostawa w godzinach między 07.00 a 09.00 następnego dnia roboczego bądź innego, ustalonego zgodnie z zamówieniem. |
| VII  | Grupa produktów : Dania gotoweŚwieże, szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 40%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia-opakowanie: 1-2 kg; minimalny termin przydatności do spożycia 2-5 dni od dnia dostawy | Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego od poniedziałku do piątku do godziny 15:00 . Dostawa w godzinach między 07.00 a 09.00 następnego dnia roboczego bądź innego, ustalonego zgodnie z zamówieniem. |
| VIII | Grupa produktów : Jaja CPV 03142500-3zgodnie z klasą I A, średnie XL, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczalne są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: nazwę lub adres, klasę jakości kategorię wagową, termin przydatności od 7-15 dni od daty dostawy, | Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego od poniedziałku do piątku do godziny 15:00 . Dostawa w godzinach między 07.00 a 09.00 następnego dnia roboczego bądź innego, ustalonego zgodnie z zamówieniem. |
| IX  | Grupa produktów :Pieczywo CPV 15810000-9 Pieczywo i wyroby piekarnicze Świeże bez konserwantów. | Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub mailowego od poniedziałku do piątku do godziny 15:00 . Dostawa w godzinach między 07.00 a 09.00 następnego dnia roboczego bądź innego, ustalonego zgodnie z zamówieniem. |

Szacunkowe ilości oraz asortyment przedstawiony w załącznikach każdej z pozycji asortymentowej w czasie obowiązującej umowy może być zmniejszony odpowiednio do realnych potrzeb Zamawiającego Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych i odszkodowań z tego tytułu.

 Wykonawca zobowiązany jest zaoferować produkty spożywcze, zgodnie z **załącznikiem** lub produkty równoważne. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych.

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych. Zastosowanie nazw producentów służy jedynie doprecyzowaniu przedmiotu zamówienia. Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie produkty o nie gorszych parametrach jakościowych, posiadający te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka konsystencja) oraz zawierające w składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez Zamawiającego.

W przypadku zaoferowania produktów równoważnych należy mieć na uwadze, iż Zamawiający uzna takie produkty za równoważne, jeżeli ich jakość /skład/aromat będą co najmniej na takim samym poziomie co produkty wskazane w załączniku. Pojemność, gramatura produktu nie może odbiegać od pojemności, gramatury sugerowanej przez Zamawiającego. W przypadku zaoferowania produktu o wyższej lub niższej niż wskazana przez Zamawiającego pojemności, gramaturze. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania takiej ilości sztuk zamawianego produktu, która po przemnożeniu będzie wynosiła ilość jaką żąda Zamawiający (informację o wyższej lub niższej gramaturze należy podać w uwagach). Po za tym należy dołączyć dokumenty potwierdzające ze oferowany asortyment równoważny odpowiada wymaganiom określonym przez Zamawiającego tj. opis zaoferowanego artykułu równoważnego.

**Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane na bieżąco zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.** Dostawy będą odbywać się sukcesywnie, na podstawie zamówienia złożonego telefonicznie lub drogą elektroniczną w dniach od poniedziałku do piątku do godziny 16:00. (ew. wg potrzeby zamawiającego).

Towar musi zostać dostarczony w godzinach między 07.00 a 09.00 następnego dnia roboczego bądź innego, ustalonego zgodnie z zamówieniem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości produktów określonych w opisie przedmiotu zamówienia. Z tego tytułu Dostawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia finansowe ani prawne wobec Zamawiającego. Stosownie do potrzeb Zamawiającego, strony dopuszczają możliwość zmian ilościowych poszczególnych artykułów spożywczych (zmniejszenia) np. w przypadku zmiany liczby dzieci w placówce. **Zakładane ilości są orientacyjne przy założeniu normalnego funkcjonowania placówki, nieuwzględniającego klęsk żywiołowych, pandemii, epidemii oraz innych okoliczności niezależnych od Zamawiającego mogących mieć wpływ na realizację przedmiotu umowy, których nie można było przewidzieć przy zachowaniu należytej staranności.**

 **Miejsce dostawy / odbioru transportu:**

**Miejscem dostawy jest Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi nr 8 im. Jana Matejki,
ul .Józefa Golca 3 , 81-743 Sopot – magazyny spożywcze przy kuchni. Dostawy winny być realizowane w godz. 7.00 – 09.00.**

Wykonawca dostarczy produkty żywnościowe spełniające wymogi określone przepisami ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) oraz aktów wykonawczych od niej. Realizacja zamówienia odbywać się będzie sukcesywnie według potrzeb Zamawiającego. Wykonawca będzie zapewniał dostawę na Miejsce własnym transportem na bieżąco w miarę zgłoszonych potrzeb. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do wskazanego pomieszczenia - magazynu.

Osoba upoważniona do kontroli jakościowej dostarczonego towaru jest intendent, kierownik administracji lub osoba upoważniona przez Dyrektora Szkoły.

Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakiekolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie w nie odpowiednich warunkach.

Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego **HACCP lub** **równoważny.**

**Dostarczony asortyment winien być dobrej jakości w gatunku pierwszym oraz spełniać wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone:**

1. w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021)
2. w ustawie z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630)
3. w ustawie z dnia 16 grudnia 2005r.o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz.U.2020 poz.1753.)
4. Rozporządzenie (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. z UEL 39 z późn. zm.)
5. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz29 z późn zm).
6. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r.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 tym jednostek (Dz. U. z 2015 poz.1256).

**Ogólne wymogi jakościowe dotyczące produktów**

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia, konsystencja sypka, bez grudek, niezlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna.
2. Smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków.
3. Zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów.
4. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.
5. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.
6. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.
7. Wszystkie produkty muszą spełniać wymogi określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 2016r. poz. 1154)
8. Dostarczane warzywa muszą być świeże, niezwiędnięte, twarde, bez śladów zepsucia i pleśni. Warzywa okopowe ponadto muszą być niepopękane, bez bocznych rozwidleń i rozgałęzień, jednolite pod względem wielkości i odmiany. Ziemniaki po ugotowaniu muszą być sypkie, o białej lub kremowej barwie oraz o przyjemnym zapachu. Jabłka deserowe muszą być świeże, twarde, soczyste, niepoobijane, bez śladów zepsucia i pleśni, jednolite pod względem wielkości.
9. Przyjęcia partii przedmiotu umowy będą się odbywały zgodnie z procedurą określoną w dokumentacji sanitarnej, wg zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
10. Dostawy powinny odpowiadać normom sanitarnym i higienicznym przewidzianym dla żywności na terenie RP.
11. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, tej samej partii produkcyjnej, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) i dostarczany zgodnie z. obowiązującymi przepisami:
12. Dostawa produktów spożywczych winna być dostarczana środkiem transportu przeznaczonym do przewozu produktów łatwo psujących się lub samochodem chłodnią lub mroźnią zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdów do przewozu tych produktów przez Państwowego Inspektora Sanitarnego.
13. Przedmiot umowy będzie dostarczany w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy.
14. Dostarczane produkty żywnościowe powinny posiadać co najmniej 14-dniowy okres przydatności do spożycia, licząc od dnia dostawy lub termin przydatności do spożycia od chwili dostarczenia produktu do magazynu zamawiającego nie może być krótszy niż 3/4 okresu, w którym towar zachowuje zdatność do spożycia określoną na opakowaniu produktu.

Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz Zamawiającego żywnością 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. Zgodnie z art. 59 ustawy z dnia 25 sierpnia

2006r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych. Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca przedłoży oświadczenie, że osoby, które zajmują się dostawą towaru posiadają aktualne badania do celów sanitarno – epidemiologicznych.

W przypadku niespełnienia wymogów, co do jakości/ilości/ terminów ważności do spożycia Zamawiający ma prawo odmówić odbioru przedmiotu zamówienia żądać niezwłocznie dostawy właściwego asortymentu.

Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym transportem spełniającym wymagania określone w obowiązujących przepisach (obowiązuje te części zamówienia, które muszą – zgodnie z przepisami – być tak przewożone)

Termin przydatności do spożycia dostarczonych produktów powinny być nie krótsze niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu.

Dowóz przedmiotu zamówienia do Zamawiającego odbędzie się transportem Wykonawcy na własny jego koszt i ryzyko.

Dostawy będą wykonywane sukcesywnie wg zamówień składanych przez Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem. Zamówienia będą składane telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Wykonawca przyjmie termin płatności 14 dni od dnia doręczenia do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej Faktury.

#  Termin wykonania zamówienia

**Zamówienie należy zrealizować w terminie od dnia zawarcia umowy do 31.12.2022 r**. Dostawy produktów nie będą odbywać się w czasie przerw w zajęciach szkolnych oraz oddziałów przedszkolnych, mających miejsce w okresie obowiązującej umowy tj. przerwy świąteczne, wakacje, ferie zimowe oraz innych wynikających z organizacji roku szkolnego.

**Dostawy produktów nie będą odbywać się w przypadku** zamknięcia szkoły przez dyrektora placówki z powodu klęsk żywiołowych, epidemii / pandemii lub decyzjiadministracyjnej dotyczących zamknięcia kuchni wydanych przez uprawnione do tego organy.