**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zamawiający informuje, że przedstawione poniżej ilości artykułów są szacunkowe i stanowią wartość maksymalną.** |  |  |  |
| **Faktyczna ilość artykułów zostanie określona za pomocą faktur częściowych na koniec terminu obowiązywania umowy.** |

**Część 4. Mrożonki**

1. Przewidywana częstotliwość dostaw dwa razy w tygodniu nie później niż do godziny 7.00 rano.
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów dekadowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Wymagania wspólne dla asortymentu:
4. **mrożone owoce i warzywa**
5. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż ¾ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
6. Przetwory muszą być dostarczone w oryginalnych opakowaniach, nieotwieranych i nieuszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia.
7. **ryby**

Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.

Ryby powinny być zgodne z wymogami norm przedmiotowych. Wady niedopuszczalne ryb:

1. zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy;
2. smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy;
3. mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej;
4. występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

4. Wykonawca do transportu artykułów żywnościowych zobowiązany jest zapewnić środek transportu zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r., poz. 1148).

5. Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

[15220000-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ryby-mrozone-filety-rybne-i-pozostale-mieso-ryb-534): Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

15331170-9: Warzywa mrożone

[15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898): Przetworzone owoce

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L/p** | **Asortyment** | **Jednostka miary** | **Łączne szacunkowe zapotrzebowanie na dany asortyment** | **KOD CPV** |
| **DOSTAWA MROŻONYCH WARZYW, OWOCÓW, POTRAW** |  |
| 1 | Mieszanka kompotowa (2,5 kg) | szt. | 100 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 2 | Truskawki mrożone (2,5 kg) | szt. | 100 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 3 | Porzeczka mrożona (2,5) | szt. | 100 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 4 | Warzywa paski (2,5 kg) | szt. | 400 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 5 | Szpinak mrożony (2,5kg) | szt. | 10 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 6 | Kopytka (2,5kg) | szt. | 20 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 7 | Wiśnia (2,5kg) | szt. | 50 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 8 | Kartacze (2,5kg) | szt. | 20 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 9 | Fasolka zielona (2,5kg) | szt. | 10 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 10 | Barszcz ukraiński (2,5kg) | szt. | 20 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 11 | Marchew kostka (2,5kg) | szt. | 20 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 12 | Papryka paski (2,5kg) | szt. | 10 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 13 | Mieszanka królewska (2,5kg) | szt. | 20 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 14 | Mieszanka kompotowa (2,5 kg) | szt. | 100 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| **DOSTAWA RYB** |   |
| 15 | Ryba MIRUNA bez skóry | kg | 500 | [15220000-6](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 16 | Paluszki rybne z mintaja | kg | 100 | [15220000-6](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 16 | Filet z morszczuka | kg | 100 | [15220000-6](https://szukio.pl/kody-cpv) |

**IV. Warunki dodatkowe dotyczące dostaw żywności (dla wszystkich części):**

* 1. **Wykonawca szacuje koszty dostawy na ilości maksymalne podane w formularzach cenowych.**
	2. Podane ilości produktów są szacunkowe i mogą ulec zmniejszeniu oraz są maksymalne. Służyć one będą wyłącznie do porównania ofert oraz wybrania oferty najkorzystniejszej, tzn. że nie stanowią ostatecznego rozmiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilościowych dostaw pomiędzy pozycjami w przedmiocie zamówienia z zastrzeżeniem, iż w wyniku ww. zmian nie zostanie przekroczona wartość umowy.
	3. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi przedmiotu zamówienia jak również zgodność z odpowiednimi normami.
	4. Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP, GMP/GHP.
	5. Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.
	6. Każdy dostarczony produkt nie może odbiegać od Polskich Norm, na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku
	do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
	7. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Produkty spożywcze powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach, oznakowanych zgodnie z wymaganiami Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r. poz. 29 z późn. zm.).Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
	8. Dostarczane produkty będą świeże, pełnowartościowe, należytej jakości oraz będą dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem: warzywa i owoce 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 czy gnicia lub pleśni.
	9. Dostarczane produkty muszą być zgodne z opisem zawartym w złożonej ofercie, a w przypadku dostawy produktu równoważnego, Zamawiający wymaga, aby opakowanie tego produktu zawierało wszystkie informacje umożliwiające identyfikację spełnienia wskazanych wymagań minimalnych (parametrów) dla danego produktu (gramatura, zawartość procentowa poszczególnych składników, wydajność z opakowania, wartość odżywcza itp.) wskazanych w ofercie.
	10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nie ukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru we własnym zakresie i na własny koszt w terminie …………\*(zgodnie z formularzem ofertowym) od chwili zgłoszenia reklamacji, oraz do dostarczenia w tym terminie towaru wolnego od wad. Zamawiający może odmówić przyjęcia dostarczonych towarów, w przypadku niezgodności dostarczonych artykułów z wymogami i opisem zawartym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, jak również w przypadku wystąpienia nieprawidłowości, co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu bądź przewozu produktów w nieodpowiednich warunkach.
	11. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony dostawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym. Potrójna reklamacja artykułów spożywczych przez Zamawiającego skutkować może rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy na zasadach określonych w Umowie.
	12. Niedostarczenie zamówionych produktów w uzgodnionym terminie lub odmowa dostawy zostanie udokumentowana notatką służbową - trzykrotne powtórzenie takiej sytuacji może skutkować rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy na zasadach określonych w Umowie.
	13. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia spełniał wszelkie wymagania higieniczne określone w ustawie z dnia
	25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2023 r. poz. 1148) oraz obowiązujących aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
	14. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczanie zamawianych artykułów do siedziby Zamawiającego na własny koszt i ryzyko, jak również do rozładunku towaru i złożenia go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
	15. Asortyment musi być dostarczony odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.
	16. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca.
	W przypadku reklamacji, zwrot reklamacyjnego towaru (niezgodnego z zamówieniem) odbywa się na koszt Wykonawcy.
	17. Miejscem dostaw jest zaplecze stołówki Zespołu Szkół w Rudkach ul. Szkolna 2, 26-006 Nowa Słupia.
	18. Zamawiający będzie zamawiał u Wykonawców wybrane artykuły żywnościowe w dni powszechne z wyłączeniem ferii świątecznych, wakacji letnich
	i zimowych oraz innych dni, w których Stołówka Szkolna nie podaje obiadów.
	19. Zamówienia na dostawy bieżące, zgodne z potrzebami Zamawiającego będą składane z min. jednodniowym wyprzedzeniem, telefonicznie, faksem lub w czasie dostawy na następną dostawę.
	20. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy – odpowiednia dla umów tego rodzaju oraz profesjonalnego charakteru działalności Wykonawcy.
	21. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
	22. Oferowane artykuły żywnościowe winny spełniać wymagania w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności,
	a w szczególności takimi jak:

a) ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448),

b) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży
w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154),

c) ustawa z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980),

d) ustawa z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2023r. poz. 872),

e) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych
(Dz. U. z 2015r. poz. 29 z późn. zm.),

f) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dn. 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z 2008r.
Nr 354, str. 16 z późn. zm.).

* 1. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty badań i dopuszczenie do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami
	i normami.
	2. Produkty muszą być dostarczone w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych i prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach.
	3. Na każdym dostarczonym opakowaniu musi znajdować się etykieta z następującymi danymi:

a) nazwa oraz adres dostawcy lub producenta,

 b) nazwa oraz rodzaj produktu,

c) termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),

d) masa netto,

 e) warunki przechowywania,

f) wykaz składników wg udziału surowców.

* 1. Dostarczone produkty muszą spełniać wymagania jakości handlowej oraz muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie
	ich właściwej jakości handlowe.
	2. Zamawiający zapłaci za faktycznie zamówione i dostarczone ilości artykułów spożywczych.
	3. Wykonawca zobowiązuje się w przypadku awarii pojazdu lub innych nieprzewidzianych okoliczności zależnych od Dostawcy w ciągu 45 minut wykonać usługę zastępczą, aby przygotowanie i podanie posiłku mogło odbywać się terminowo.
	4. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku.
	5. Wykonawca zobowiązuje się do nieodpłatnego użyczenia skrzynek przy każdorazowej dostawie towaru na okres do następnej dostawy.
	6. W przypadku towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości, bądź niedostarczenia zamówionego towaru w wymaganych godzinach, a także niedokonania wymiany na towar właściwy w terminie …………\*(zgodnie z formularzem ofertowym) od chwili zgłoszenia reklamacji oraz do dostarczenia w tym terminie towaru wolnego od wad. Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce zakupowej.
	7. **Wykonawca do każdej dostawy zobowiązany jest do dołączenia dokumentu magazynowego (dowodu dostawy lub dokument WZ)
	z wyszczególnieniem produktów i ich ilości.**