

Opis przedmiotu zamówienia

1. Szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia:

Formularz asortymentowo- cenowy. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen widniejących na formularzach asortymentowo- cenowych. Wykonawca poinformuje mailowo Zamawiającego o zmianach cen. W przypadku wyższej ceny Zamawiający może kupić towar u dostawcy, który zaproponuje niższą cenę.

1.2. Wymagania dotyczące dostawców:

- a) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami oraz wymogami prawa żywnościowego, GMP, oraz systemu HACCP. Warunki przewozu muszą być zgodne z deklaracją producenta danego środka spożywczego. Temperatura skrzyni załadunkowej podczas transportu środków nietrwałych mikrobiologicznie chłodzonych: 0°C- +4°C. temperatura skrzyni załadunkowej podczas transportu środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie mrożonych poniżej -18°C . Temperatura transportu surowców trwałych mikrobiologicznie temperatura otoczenia, najbardziej optymalna w granicach od +18°C do +20°C. Zamawiający będzie kontrolował skrzynię załadunkową pod względem zgodności temperatur i warunków higienicznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania Książki kontroli sanitarnej samochodu, rejestru mycia i dezynfekcji samochodu, sprawdzenia termometru/rejestratora dla samochodów przewożących produkty wymagające chłodzenia
- b) kierowca musi posiadać zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych (udostępniane na żądanie Zamawiającego) oraz odzież ochronną
- c) każda dostawa musi być oznakowana. Oznakowanie musi być: czytelne, w języku polskim, widoczne, trwale umieszczone. Oznakowanie musi zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę produktu, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości, warunki przechowywania, masa netto lub ilość sztuk, skład, znak weterynaryjny mięsa, wędlin, nabiału, w przypadku jajek Handlowy dokument identyfikacyjny produktów jajczarskich wprowadzanych na rynek dostarczany z każdą dostawą
- d) towar przewożony będzie w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, czystych, nie uszkodzonych, zamkniętych, zapewniających zabezpieczenie przedmiotu dostawy przed wpływem jakichkolwiek szkodliwych czynników
- e) kierowca wypełnia przy każdej dostawie dokumenty potrzebne Zamawiającemu do kontroli przyjęcia towaru **REJESTR OSÓB ODWIEDZAJĄCYCH KUCHNIĘ** .

Kontrolę towaru przeprowadza upoważniony pracownik Zamawiającego i zapisuje w odpowiednich dokumentach.

- f) koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca.
- g) Wykonawca powinien posiadać platformę do zamówień towaru. Wykonawca, który nie posiada platformy zamówieniowej zobowiązuje się do uruchomienia platformy zakupowej w ciągu 30 dni od podpisania umowy.

1.3. Wymagania jakościowe dotyczące artykułów spożywczych.

Towar świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie.

Surowce	Wymagania jakościowe
Ryby mrożone	Przed rozmrożeniem – brak oszronienia i dużych kryształków wody, świadczących o niezachowaniu łańcucha chłodniczego, brak zanieczyszczeń fizycznych, brak przebarwień, np. zażółcenia na brzegach. Po rozmrożeniu – wygląd bez wyraźnych śladów rozmrożenia, brak obcych zapachów i smaków(jełkiego, kwaśnego ,gnilnego i innych) , brak nadmiernego wycieku wody, barwa charakterystyczna, konsystencja zwięzła
Pieczыwo	
Wyroby piekarskie (chleb, bułki)	Pieczыwo dobrze wyrośnięte, skórka chrupiąca, miękisz zachowujący kształt w czasie krojenia, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń fizycznych i zawilgocenia, odpowiednio długi okres przydatności do spożycia

- a) Wykonawca gwarantuje że dostarczone artykuły żywnościowe będą zgodne z obowiązującymi przepisami i przedstawi na żądanie Zamawiającego stosowne dokumenty zgodnie:

Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. 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 zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu.

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252, z 2020 r. poz. 284, 285, 1493.)

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Ray (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ,

Ustawą z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno –spożywczych Dz. U. z 2019 r. poz. 2178, z 2020 r. poz. 285. wraz z aktami wykonawczymi;

Dyrektywami i Rozporządzeniem UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie

Higieny środków spożywczych (Dz. Urz UE L 139 z 30.04.2004 r.str 1) ;Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str.319)

Rozporządzeniem WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004 , str.55 z , z późn. zm) Dz. Urz UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3,t45 str. 75 , z późn. zm)

Rozporządzeniem (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 28 stycznia 2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego , powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r z poen. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463 , z późn. zm.)

Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego(Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.)

- b) Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

1.4. Dostawy

- a) **Dostawy (w tym rozładunek) będą dostarczane do siedziby Zamawiającego do magazynów przy kuchni szkolnej w godzinach:**

6:00-9:00 mrożonki, ryby i pieczywo

- b) Dostawa transportem i na koszt Wykonawcy.

- c) Zamówienie składane przed dostawą:

- Telefoniczne
- Drogą elektroniczną
- Platforma zakupowa

d) dostawa towaru partiami, stosownie do potrzeb i zamówień Zamawiającego. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy Wykonawca zobowiązany jest rozpatrzyć w trybie pilnym od zgłoszenia. W przypadku dostarczenia zamówionego towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru, a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie – Zamawiający w w/w okolicznościach ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej . Koszty powstałe z tego tytułu obciążają wykonawcę.

- e) do każdej dostawy Wykonawca dołącza:

- Fakturę

- f) od momentu dostawy towaru do magazynu Zamawiającego, koszty w całym okresie korzystania z przedmiotu zamówienia (w tym koszty przechowywania, koszty przetworzenia, koszty wywozu odpadów) są kosztami Zamawiającego, jednakowymi dla wszystkich Wykonawców.

2. Termin realizacji zamówienia: 01.09.2026r do 31.12.2026r.

