

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: „**Zakup i dostawa artykułów żywnościowych**”

**Część 1: Różne artykuły spożywcze, produkty mleczarskie, produkty mączne, jaja,**

**Część 2: Pieczywo i wyroby piekarskie,**

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

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

**Część 5, 5a: Ryby, mrożonki warzywne i owocowe,**

Zamówienie zostało podzielone na 5 części grupujących artykuły żywnościowe według asortymentu:

Części Artykułów	Opis i nazwa zadania	Terminy dostaw
1	Grupa produktów <b>Różne artykuły spożywcze, produkty mleczarskie, produkty mączne, jaja</b>  CPV 15800000-6, CPV 15500000-3, CPV 0314500-3 Terminy przydatności do spożycia dostarczonych produktów powinny być nie krótsze niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu. 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 e-mail
2	Grupa produktów <b>Pieczywo i wyroby piekarskie</b>  świeże bez konserwantów.	Po złożeniu zamówienia telefonicznego w lub e-mail
3	Grupa produktów <b>Warzywa i owoce świeże i kiszone</b>  Termin przydatności do spożycia dostarczonych produktów powinny, być ..... świeże dobrej jakości.	Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub e-mail
4	Grupa produktów <b>Mięso, wędliny i produkty mięsne</b>	Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub e-mail

	CPV 15100000-2, CPV 15130000-8 CPV 15112000-7, CPV 15131500-0 Termin przydatności do spożycia dostarczonego mięsa, wędlin winien wynosić minimum 3 dni od dnia dostawy, świeże i dobrej jakości.	
5	Grupa produktów <b>Mrożonki warzywne i owocowe</b> CPV 15896000 -5 Warzywa, owoce – mrożone – barwa odpowiednia, zapach swoisty, bez oznak rozmrażania, zgodnie z terminem przydatności, nie krótszy niż 14 dni.	Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub e-mail
5a	Grupa produktów <b>Ryby świeże i wędzone, filety rybne świeże oraz pozostałe produkty rybne</b> CPV 15220000 – 6 ryby mrożone bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty bez oznak rozmrażania, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni.	Po złożeniu zamówienia telefonicznego lub e-mail

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 nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f** lub produkty równoważne. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych.

Tam, gdzie w opisie przedmiotu zamówienia (Zbiorcze zestawienie artykułów żywnościowych) zostało wskazane pochodzenie (marka, znak towarowy, producent) produktów spożywczych, Zamawiający dopuszcza oferowanie produktów równoważnych.

**Gramatura oferowanego produktu równoważnego nie może być niższa niż gramatura produktu wskazanego w „Zbiórczym zestawieniu artykułów żywnościowych”. Zaoferowane produkty równoważne muszą posiadać te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierać w swoim składzie te same surowce użyte do produkcji, co produkt określony przez Zamawiającego.** Wykonawca składając produkt równoważny musi jednoznacznie zaznaczyć w „Zbiórczym zestawieniu artykułów żywnościowych” jakiego produktu dotyczy oferta równoważna – **co proponuje Wykonawca jako produkt równoważny**. Ponadto produkt należy opisać w taki sposób, aby potwierdzić, że oferowany produkt równoważny spełnia wymogi Zamawiającego.

Dopuszcza się zmianę zaoferowanego produktu na inny – równoważny, w przypadku wycofania danego produktu z rynku lub gdy stanie się on trudno dostępny na rynku, pod warunkiem wykazania tych okoliczności przez Wykonawcę.

Żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP systemu HACCP.

#### **Miejsce dostawy / odbioru transportu**

Miejscem dostawy PRZEDSZKOLE NR 3 , ul. Jodłowa 14, 05-400 Otwock



Dostawy winny być realizowane w godz. 7.00 – 10.00 Wykonawca dostarczy produkty żywnościowe spełniające wymogi określone przepisami ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zm.) 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. Osoba upoważniona do kontroli jakościowej dostarczonego towaru jest intendent lub osoba upoważniona przez Dyrektora Przedszkola. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź żywność będzie dostarczana w nieodpowiednich 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 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 poz. 2021 ze zm.),
- 2) w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2021 poz. 630),
- 3) w ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (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 ze zm.),
- 5) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29),
- 6) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 tym jednostek (Dz. U. z 2015 poz. 1256).

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 2006 r. Bezpieczeństwo żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zm.) 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 2004 r. 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)

Terminy 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 jego koszt i ryzyko.

Dostawy będą wykonywane sukcesywnie wg zamówień składanych przez Zamawiającego z 2 dniowym wyprzedzeniem. Zamówienia będą składane telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

DYREKTOR  
  
mgr Anna Rzepecka