# Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego i do umowy

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa **mięsa i wędlin** dla Szkoły Podstawowej nr 12 im. K. Makuszyńskiego w Piotrkowie Trybunalskim.

Kod CPV:

15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

Dodatkowe

15110000-2 - Mięso

15130000-8 – Produkty mięsne

Asortyment oraz szacunkowa ilość wyszczególniona została w załączniku nr 3 - pakiecie asortymentowo-cenowym.

1. Wymagania produktowe:
   1. mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej,
   2. wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie,
   3. wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej,
   4. barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej,
   5. barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu,
   6. w przypadku mięs wieprzowych np. karczek, łopatka, boczek, schab bez skóry, błon i kości,
   7. wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny,
   8. dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa,
   9. termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.
2. Zamawiający dopuszcza prawo dokonywania zmian, co do ilości w ramach asortymentu wymienionego w załączniku nr 3 do niniejszego zapytania – pakietu asortymentowo-cenowego w zależności od rzeczywistych potrzeb. Zmiany mogą być dokonywane w ramach wartości brutto umowy.
3. Z uwagi na specyficzny charakter przedmiotu zamówienia (niemożność przewidzenia dokładnej liczby żywionych dzieci na cały okres realizacji zamówienia), ilości produktów wskazane w załączniku nr 3 są orientacyjne i mogą się zmienić w przypadku zmiany liczby żywionych dzieci. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnego limitu ilościowego i wartościowego przedmiotu zamówienia, bez prawa roszczeń z tego tytułu przez Wykonawcę. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 60% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto, z zastrzeżeniem punktu 4.
4. W przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych od Zamawiającego (siła wyższa, w tym pandemia) dopuszcza się zmianę wielkości dostaw w wysokości mniejszej aniżeli przewidziana w punkcie 3.
5. Miejscem realizacji dostaw przedmiotu zamówienia: Szkoła Podstawowa nr 12 im. K. Makuszyńskiego w Piotrkowie Trybunalskim, ul. Belzacka 104 – Magazyn.
6. Wykonawca dostarczać będzie przedmiot zamówienia maksymalnie 4 razy w tygodniu, w godzinach 07.00 - 08.00 pod wskazany w pkt. 3 adres Zamawiającego.
7. Zamawiający nie będzie składać zamówień w dniach wolnych od zajęć dydaktycznych.
8. Dostawy odbywać się będą transportem Wykonawcy wraz z rozładunkiem i wstawieniem do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, bez obciążania z tego tytułu dodatkowymi kosztami Zamawiającego.
9. Zamówienia na poszczególne dostawy będą składane telefonicznie lub na adres poczty e-mail z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.
10. Wykonawca dostarczy artykuły żywnościowe zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem.
11. Dostawy będą realizowane w dniu określonym w zamówieniu.
12. Wymagania z zakresu przedmiotu zamówienia:
    1. każdy produkt winien być wytworzony i dopuszczony do obrotu zgodnie z przepisami:
       * ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2023 poz.1448),
       * ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2023 poz. 1980) wraz z aktami wykonawczymi,
       * rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 ze zm.),
       * rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 ze zm.),
       * ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2023 poz. 872),
       * rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 ze zm.),
       * rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 206 ze zm.),
       * rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych ( Dz.U. 2015 poz. 29 ze zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego  
         i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 ze zm.),
       * rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 tłuszczy w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 ze zm.),
       * rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
       * 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),
    2. każdy produkt winien odpowiadać normom jakościowym GHP, GMP lub systemowi HACCP, zwłaszcza:
       * + powinien posiadać odpowiednie oznakowanie, między innymi datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
         + powinien mieć odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu,
         + powinien posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu,
    3. każdy dostarczony produkt winien być I klasy, zgodny z Polską Normą i posiadać niezbędne atesty;
    4. Zamawiający ma prawo sprawdzić podczas odbioru przedmiot zamówienia pod względem jakości i ilości produktów;
    5. dostarczane artykuły żywnościowe będą odpowiednio zapakowane, aby nie uległy zniszczeniu podczas transportu;
    6. artykuły muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu cenowym lub w opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego w formularzu cenowym.
13. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy w przypadku:
    1. stwierdzenia nieświeżości dostarczonego artykułu;
    2. dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony;
    3. dostarczenia artykułów w terminie nieuzgodnionym z Zamawiającym;
    4. dostarczenia ilości artykułów niezgodnych z zamówieniem.
14. Wymagania stawiane Wykonawcy:
    1. Wykonawca odpowiedzialny jest za całokształt, w tym za przebieg  
       oraz terminowe wykonanie zamówienia;
    2. Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość dostaw, zgodność z wymaganiami jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia;
    3. Wykonawca zapewni należytą staranność przy realizacji zamówienia, rozumianą jako staranność profesjonalną w działalności objętej przedmiotem zamówienia;
    4. Wykonawca wyda przedmiot zamówienia zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem ilościowym;
    5. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca okaże w stosunku do każdego produktu odpowiednie certyfikaty zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi;
    6. zgłaszanie na piśmie Zamawiającemu wszelkich zmian numerów telefonów lub adresu poczty elektronicznej.
15. W razie stwierdzenia wad lub braków podczas przyjęcia dostawy, Zamawiający odmówi jej przyjęcia i telefonicznie lub pocztą e-mail zgłosi reklamację Wykonawcy.
16. W przypadku ujawnienia wad jakościowych i ilościowych artykułów żywnościowych, Zamawiający niezwłocznie po ich wykryciu powiadomi Wykonawcę o tym fakcie w formie pisemnej pocztą e-mail Wykonawcę.
17. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany wadliwego artykułu żywnościowego na wolny od wad lub dostarczenia brakującej ilości artykułów w terminie 1 godziny od zgłoszenia reklamacji.
18. W przypadku dostaw specjalnych maksymalny czas dostawy nie może być dłuższy niż 2 godziny od złożenia zamówienia. Poprzez dostawy specjalne rozumie się dostawy produktów których na daną chwilę zabrakło a są niezbędne na dany dzień.
19. W przypadku niedotrzymania terminu wyznaczonego na dostawę specjalną lub wymianę towaru, Zamawiający będzie miał prawo zakupić na koszt Wykonawcy produkty będące jej przedmiotem.
20. Wykonawca po dokonaniu dostawy będzie każdorazowo wystawiał fakturę.
21. Każda faktura będzie zawierała wykaz dostarczonych produktów.
22. Zapłata za dostarczone artykuły żywnościowe będzie płatna w terminie do 14 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do placówki, która odebrała artykuły żywnościowe, w drodze przelewu z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy.
23. Dniem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
24. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
25. Każdy Wykonawca w prowadzonym postępowaniu może złożyć tylko jedną ofertę.
26. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.