

CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I WYMAGANIA
DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAWY:

Nazwa części	Częstotliwość dostawy	Godziny dostawy	Miejsce dostawy
Dostawa świeżego mięsa i wędlin	1 x tydzień + (według potrzeb zamawiającego)	7.00 -10.00	Zamienie ul. Błędna 32
Dostawa mrożonek i ryb	1 x tydzień + (według potrzeb zamawiającego)	7.00 -10.00	Zamienie ul. Błędna 32
Dostawa warzyw i owoców	1 x tydzień + (według potrzeb zamawiającego)	7.00 -10.00	Zamienie ul. Błędna 32; Zgorzała ul. Cyraneczki 8
Dostawa produktów mleczarskich	1 x tygodniu + (według potrzeb zamawiającego)	7.00 -10.00	Zamienie ul. Błędna 32; Zgorzała ul. Cyraneczki 8
Dostawa świeżego pieczywa i wyrobów piekarskich.	Codziennie	6.00 - 7.00	Zamienie ul. Błędna 32; Zgorzała ul. Cyraneczki 8
Dostawa wyrobów ciastkarskich.	1 x tydzień	7.00 -12.00	Zamienie ul. Błędna 32
Dostawa artykułów spożywczych	1 x tydzień	7.00 -10.00	Zamienie ul. Błędna 32; Zgorzała ul. Cyraneczki 8
Dostawa jaj.	1 x tydzień + (według potrzeb zamawiającego)	7.00 - 10.00	Zamienie ul. Błędna 32
Dostawa słodyczy	1 x miesiąc	7.00 - 12.00	Zamienie ul. Błędna 32
Dostawa wyrobów garmażeryjnych	1 x miesiąc	7.00 - 11.00	Zamienie ul. Błędna 32

Wykonawca zobowiązany do wniesienia i wyładunku wszystkich artykułów spożywczych do miejsca wskazanego przez Zamawiającego

1. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze jaja, ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb, warzywa, kiszonki, produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, wędliny, pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie, produkty mleczarskie, różne produkty spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
2. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) muszą być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze muszą być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
3. Artykuły piekarnicze muszą być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.
4. Warzywa i owoce muszą być:
 - a) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
 - b) Barwa: Typowa dla odmiany;
 - c) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
 - d) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
 - e) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
5. Mrożonki muszą być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki muszą być

suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6. Mięso, wędliny, drób muszą być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

7. Jako cechy wadliwości uważa się w szczególności: nalot pleśni, objawy gnilne, uszkodzenia, zabrudzenia, przeterminowanie przetworów, cechy fizyczne i organoleptyczne świadczące o przechowywaniu lub transportowaniu produktów w niewłaściwych warunkach.

8. Zamawiający dopuszcza zmiany w ilościach poszczególnych towarów określonych w załączniku nr 2, przy zachowaniu następujących warunków:

a) zmiana wynika z potrzeb Zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,

b) zmiana nie powoduje przekroczenia maksymalnej wartości umowy

9. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2023, poz. 1448 z zm.) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

10. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył, wniósł towar do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

11. Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami SWZ na dokumentach specyfikacji wykonanej dostawy.

12. Etykiety na produktach muszą być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu, skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii.

13. Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości -HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

14. Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego 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.

15. Zakres przedmiotowy zawiera załącznik nr 2 do SWZ Formularz ofertowy, zawiera pozycje wymagane przez Zamawiającego wraz z ilościami