Załącznik nr 1 do zaproszenia do składania ofert

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

 **Wymagania ogólne:**

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie odrębnych (jednostkowych) zamówień z określeniem ilości i rodzaju towaru oraz ze wskazaniem terminu i godziny realizacji.
2. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy w formie sukcesywnych dostaw artykułów żywnościowych do budynku Zespołu Przedszkoli Nr 1
im. Jana Brzechwy w Świdniku przy ul. Hotelowej 7, 21-040 Świdnik.
3. Umowa zawarta będzie na okres: **od 02.01.2024r. do 30.06.2024r.**
4. Wykonawca wszystkie dostawy artykułów żywnościowych dla Zamawiającego będzie realizował od poniedziałku do piątku w godzinach **05.00 – 06.30** z wyłączeniem dni wolnych od pracy. W uzasadnionych sytuacjach może nastąpić zmiana godziny dostawy po uprzednim uzgodnieniu pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym.
5. Artykuły żywnościowe będące przedmiotem umowy będą:
6. świeże o parametrach jakościowych zgodnych ze Opisem przedmiotu zamówienia,
7. przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) oraz dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:
8. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448),
9. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz.U. 2023 poz. 1980) wraz z aktami wykonawczymi,
10. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023 r., poz. 872),
11. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154),
12. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych ( Dz.U. 2015 poz. 29 z późn zm.),
13. Rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1),
14. 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.2002.31.1)
15. Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz.U.UE.L.2002.31.1),
16. Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1),
17. 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.U.UE.L.2004.139.55),
18. 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.2004.338.4),
19. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.UE.L.2008.354.16).
20. dostarczane Zamawiającemu w opakowaniach zabezpieczających jakość handlową i zdrowotną dostarczonych towarów i odpowiadających warunkom transportu, odbioru i przechowywania, specjalistycznym transportem Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi wymogami GMP systemu HACCP i przekazane osobom upoważnionym,
21. dostarczane w oryginalnych opakowaniach, które będą posiadały na opakowaniu oznaczenia fabryczne (widoczne, czytelne, nieusuwalne) tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, kod identyfikacyjny, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego,
22. produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym,
23. każdy asortyment produktów będzie dostarczony w oddzielnym opakowaniu.
24. Środki transportu, którymi będą dostarczane artykuły, powinny spełniać wymogi określone w obowiązujących przepisach prawa.
25. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość dostarczonego towaru, kompletność asortymentu i zgodność poszczególnych dostaw z zamówieniem, jak również za szkody wyrządzone dostarczeniem towaru niewłaściwej jakości.
26. Wykonawca zobowiązany jest realizować dostawy transportem własnym, na swój koszt i ryzyko, na podstawie zamówień składanych przez przedstawiciela Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest również do rozładunku i wniesienia dostarczanego towaru w miejsce wyznaczone przez przedstawiciela Zamawiającego.
27. Odbiór ilościowy i jakościowy towaru będzie dokonywany przez upoważnionych przedstawicieli Stron, w oparciu o złożone zamówienie i ofertę Wykonawcy w trybie określonym w umowie.
28. Zamawiający gwarantuje minimalną realizację dostaw w wysokości 60% łącznego wynagrodzenia brutto wskazanego w umowie.
29. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż wartość i ilość zamówionego przez Zamawiającego Przedmiotu umowy może nie wyczerpać maksymalnej kwoty wynagrodzenia określonej określonego w umowie i oświadcza, że nie będzie dochodził realizacji umowy w niewykonanej części ani odszkodowania stąd wynikającego, jak również zrzeka się wszelkich roszczeń z tego tytułu.
30. Wskazane w Opisie przedmiotu zamówienia jednostkowe ilości nie będą wiązać Stron w trakcie realizacji umowy. Zamawiający może zmieniać ilość zamawianego asortymentu w zależności od faktycznych potrzeb z zastrzeżeniem, iż wartość dostaw nie przekroczy kwoty wynagrodzenia Wykonawcy wskazanej w umowie.
31. Wykonawca gwarantuje, że przedmiot umowy będzie pozbawiony wad fizycznych i prawnych, jak również będzie odpowiadał właściwym normom obowiązującym na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
32. Wykonawca udziela gwarancji jakości na dostarczone produkty, zgodnej z datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia określonym przez producenta.
33. Postępowanie w sytuacji stwierdzenia braków lub rozbieżności pomiędzy jakością zamówionego towaru a jakością dostarczonego towaru będzie prowadzone w trybie określonym w umowie.
34. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny”, w sytuacji gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem ”lub równoważny”. Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych.
35. Wskazane bądź sugerujące opisy nie stanowią zatem preferencji Zamawiającego. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na normy, znaki towarowe, pochodzenie, źródło lub szczególny proces należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”.
36. W każdym przypadku dopuszczalne są rozwiązania równoważne pod warunkiem, że gramatura oferowanego produktu równoważnego nie może będzie niższa niż gramatura produktu wskazanego w Opisie przedmiotu zamówienia. 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 Formularzu cenowym 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.
37. Wykonawca zobowiązany jest zatem wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
38. Przedłożone przez Wykonawcę dowody potwierdzające spełnienie warunku określonego w  pkt 18 muszą być jednoznaczne. Zamawiający odrzuci przedłożone dokumenty jeżeli nie będą pozwalały na jednoznaczne spełnienie powyższego obowiązku.
39. Wykonawca podając w ofercie cenę (cenę brutto) obowiązany jest do jej wyliczenia zgodnie ze stawkami podatku VAT obowiązującymi w dacie sporządzania oferty.

**WARZYWA i OWOCE**

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

1. Dostarczany towar musi być **świeży**, i klasy jakości, wysokiej jakości, mikrobiologicznej i sensorycznej
2. Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
3. Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak więdnięcia, wyschnięcia, gnicia.
4. Warzywa nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe.
5. Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
6. Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
7. Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
8. Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

**Asortyment:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Jedn. Miary** | **Ilość** |
|  | **1** | **2** | **3** |
| 1. | arbuz- świeży (dostawa w sezonie) | kg. | 30 |
| 2. | ananas-świeży | szt. | 3 |
| 3. | banany- świeże  | kg. | 880 |
| 4. | bazylia- świeża w doniczce | szt. | 3 |
| 5. | biała rzodkiew- świeża  | kg. | 40 |
| 6. | borówka amerykańska- świeża, opakowanie 500g | szt. | 3 |
| 7. | botwinka świeża, wielkość średnia | szt. | 6 |
| 8. | brokuł świeży - w sezonie, różyczki zwarte, barwa intensywna zielona, min. 400g | szt. | 25 |
| 9. | burak czerwony - świeże konsumpcyjne, bez liści, wielkość średnia | szt. | 180 |
| 10. | brzoskwinie- świeże  | kg. | 180 |
| 11. | Ciecierzyca, bez zanieczyszczeń, luz | kg. | 18 |
| 12. | cebula BIAŁA ( bez szczypioru) wielkość średnia | kg. | 210 |
| 13. | cebula czerwona - (bez szczypioru), wielkość średnia | kg. | 3 |
| 14. | cukinia - w okresie posezonowym, | kg. | 30 |
| 15. | cukinia- w sezonie,  | kg. | 24 |
| 16. | cytryna - świeża | kg. | 60 |
| 17. | czosnek - główki  | szt. | 150 |
| 18. | dynia ziarno - łuskana  | kg. | 1 |
| 19. | dynia piżmowa świeża - w sezonie | kg. | 27 |
| 20. | dynia świeża- w sezonie | kg. | 17 |
| 21. | fasola biała - drobna, luz | kg. | 30 |
| 22. | fasolka szparagowa świeża - w sezonie,  | kg. | 6 |
| 23. | figi suszone - opakowanie 200g | op. 200g | 1 |
| 24. | groch łupany - luz | kg. | 36 |
| 25. | gruszka - sezonowo | kg. | 300 |
| 26. | imbir- korzeń świeży | kg. | 1 |
| 27. | jabłka- w sezonie - typu cortland, ligol champion, delikates, rubin, jonagored, lobo, mekintosz, średnia wielkość, bez korka | kg. | 135 |
| 28. | jabłka- po sezonie - typu cortland, ligol champion, delikates, rubin, jonagored, lobo, mekintosz, średnia wielkość, bez korka | kg. | 1200 |
| 29. | jagoda czarna - w sezonie | kg. | 1 |
| 30. | kalafior- w sezonie,  | szt. | 50 |
| 31. | kalarepa - świeża, sezonowo | szt. | 6 |
| 32. | kapusta biała - świeża, główka | kg. | 140 |
| 33. | kapusta biała - młoda, świeża, główka | szt. | 20 |
| 34. | kapusta czerwona- świeża, główka | kg. | 60 |
| 35. | kapusta kiszona - nie przekwaszona, opakowanie wiaderko plastikowe | kg. | 210 |
| 36. | kapusta pekińska - świeża, foliowana | kg. | 140 |
| 37. | kapusta włoska - świeża, główka | kg. | 20 |
| 38. | Kasza bulgur - bez zanieczyszczeń, luz | kg. | 60 |
| 39. | Kasza jaglana - bez zanieczyszczeń, luz | kg. | 90 |
| 40. | Kasza jęczmienna - bez zanieczyszczeń, luz | kg. | 120 |
| 41. | Kasza pęczak - bez zanieczyszczeń, luz | kg. | 60 |
| 42. | Kasza gryczana - bez zanieczyszczeń, luz | kg. | 60 |
| 43. | Kasza kuskus - bez zanieczyszczeń, luz | kg. | 60 |
| 44. | Kiełki świeże rzodkiewki ,brokułu -opakowanie 50g | szt. | 120 |
| 45. | koper - pęczek, wielkość sezonowa | szt. | 300 |
| 46. | mandarynka - świeże, luz | kg. | 180 |
| 47. | mango świeże, luz | kg. | 6 |
| 48. | maliny - świeże, opakowanie 500g | szt. | 12 |
| 49. | marchew - wielkość średnia, bez naci | kg. | 500 |
| 50. | mięta świeża- doniczka | szt. | 3 |
| 51. | morela suszona - luz | kg. | 1 |
| 52. | natka pietruszki - pęczek, wielkość sezonowa | szt. | 180 |
| 53. | nektarynka- świeża, luz | kg. | 50 |
| 54. | ogórek kiszony - w naturalnym kwasie z koprem i solą  | kg. | 180 |
| 55. | ogórek świeży - w sezonie | kg. | 60 |
| 56. | ogórek świeży - po sezonie | kg. | 150 |
| 54. | orzech włoski - luz | kg. | 1 |
| 58. | papryka ( czerwona, zielona, żółta)- w sezonie | kg. | 12 |
| 59. | papryka ( czerwona, zielona, żółta)- po sezonie | kg. | 90 |
| 60. | pieczarka - świeża | kg. | 30 |
| 61. | pietruszka - wielkość średnia, bez naci | kg. | 180 |
| 62. | pomarańcz | kg. | 60 |
| 63. | pomidor- w sezonie | kg. | 50 |
| 64. | pomidor- po sezonie | kg. | 210 |
| 65. | pomidor koktailowy, opakowanie 500g | szt. | 6 |
| 66. | por- świeży | kg. | 210 |
| 67. | rodzynki - luz | kg. | 12 |
| 68. | rukola - opakowanie 100g | szt. | 12 |
| 69. | rzodkiewka - pęczek | szt. | 108 |
| 70. | sałata - świeża, główka | szt. | 108 |
| 71. | seler- wielkość średnia, bez naci | kg. | 160 |
| 72. | sezam biały łuskany - opakowanie 200 g | szt. | 12 |
| 73. | sałata lodowa - foliowana, główka | szt. | 0 |
| 74. | słonecznik ziarno - luz | kg. | 1 |
| 75. | soczewica czerwona - luz | kg. | 21 |
| 76. | szczypior - Świeży, pęczek, wielkość sezonowa | szt. | 155 |
| 77. | śliwka, świeża, sezonowo | kg. | 130 |
| 78. | szpinak świeży, myty, opakowanie 200g | szt. | 6 |
| 79. | szczaw świeży, w sezonie, luz | kg. | 5 |
| 80. | truskawka świeża - w sezonie | kg. | 100 |
| 81. | winogron - świeży | kg. | 2 |
| 82. | ziemniaki - konsumpcyjne, późne,skórka bez zielonych zabarwień, bez kiełkujących oczek, wielkość średnia | kg. | 5100 |
| 83. | ziemniaki - konsumpcyjne, młode, bez zielonych zabarwień, bez kiełkujących oczek, wielkość średnia | kg. | 650 |
| 84. | żurawina suszona - luz | kg. | 2 |