Załącznik nr 4 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych przeznaczonych na potrzeby bieżącego żywienia w asortymencie i ilościach ujętych w zestawieniach stanowiących załącznik w formacie EXCEL z uwzględnieniem prawa opcji o którym mowa w pkt. 20 i 21. Zamawiający zaznacza, że realizowane cykliczne dostawy, każdorazowo winny być dostosowane wagowo do składanego zamówienia.
2. Określona ilość artykułów spożywczych w formularzu cenowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega możliwość zakupu mniejszej ilości produktów. Powyższe nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę roszczeń o zakup pozostałej ilości produktów ani o zapłatę równowartości niezamówionych produktów.
3. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
   1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
   2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
   3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
4. **Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży dokumenty jakościowe właściwe dla danego produktu, w szczególności specyfikację produktu, etykietę, HDI, atest, certyfikat, wyniki badań lub inne dokumenty wymagane przepisami prawa**.
5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia nie krótszych niż połowa okresu przydatności do spożycia określonego przez producenta, a produktów sypkich i przypraw min. 3 miesiące. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
6. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Powinny 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, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.
7. Artykuły piekarnicze powinny 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. Pojemniki z bułkami powinny być przykryte papierem a chleb krojony i pakowany w folię.
8. Warzywa i owoce powinny być:
   1) Wygląd: zdrowe, jędrne (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;
   2) Barwa: Typowa dla odmiany;
   3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
   4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
   5) 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;
   6) Ziemniaki pakowane w worki 10-15 kg oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami (etykiety producenta na każdym worku);
   7) Owoce i warzywa gat. I bez zanieczyszczeń (ziemia, trawa itp.).
9. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty rozmrożone lub powtórnie zamrożone.
10. Mięso, wędliny i drób muszą pochodzić z zakładów zatwierdzonych przez właściwe organy urzędowej kontroli żywności i pozostających pod nadzorem właściwej inspekcji weterynaryjnej lub sanitarnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa polskiego i prawa Unii Europejskiej

dotyczącymi bezpieczeństwa żywności, higieny środków spożywczych, produktów pochodzenia zwierzęcego, identyfikowalności oraz znakowania żywności. Produkty muszą być świeże, pełnowartościowe, I gatunku, bez oznak zepsucia, zaparzenia, oślizgłości, obcych zapachów, przebarwień, nalotu pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz innych cech wskazujących na niewłaściwe przechowywanie, przetwarzanie lub transport. Mięso, wędliny i drób nie mogą zawierać substancji niedozwolonych, pozostałości leków weterynaryjnych, środków hormonalnych, substancji przeciwbakteryjnych, zanieczyszczeń chemicznych ani innych substancji w ilościach przekraczających poziomy dopuszczalne na podstawie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

Dostarczane produkty muszą być przewożone w warunkach zapewniających zachowanie łańcucha chłodniczego, środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności, czystymi, zdezynfekowanymi, zabezpieczającymi produkty przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem i pogorszeniem jakości.

Każda partia dostawy mięsa, wędlin i drobiu musi być oznakowana oraz udokumentowana w sposób umożliwiający pełną identyfikowalność produktu, w szczególności ustalenie: nazwy produktu, producenta lub zakładu produkcyjnego, numeru partii, terminu przydatności do spożycia, warunków przechowywania, kraju pochodzenia/kraju chowu, kraju uboju oraz kraju rozbioru — jeżeli obowiązek podania tych danych wynika z właściwych przepisów.

11. Wyroby garmażeryjne świeże powinny być pakowane hermetycznie w opakowaniach do tego przeznaczonych, wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone. Wyroby powinny być kształtne (nie zdeformowane, nie popękane, nie posklejane)
12. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny" (zgodnie z art. 99 ust. 5 ustawy Pzp) 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. Pkt 15 stosuje się odpowiednio.
13. Wskazane bądź sugerujące opisy nie stanowią zatem preferencji Zamawiającego.
14. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
15. Przedłożone przez Wykonawcę dowody potwierdzające spełnienie warunku określonego w ww. pkt. 5 muszą być jednoznaczne. Zamawiający odrzuci przedłożone dokumenty jeżeli nie będą pozwalały na jednoznaczne spełnienie powyższego obowiązku.
16. W każdym przypadku dopuszczalne są rozwiązania równoważne pod warunkiem, że zaproponowany asortyment / elementy będą posiadały parametry techniczne i jakościowe (technologiczne) nie gorsze niż podane w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na normy, znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne".
17. Realizacja dostaw będzie dokonywana sukcesywnie na podstawie zapotrzebowań Zamawiającego w których każdorazowo określony zostanie termin dostawy oraz asortyment zamówienia – z wyłączeniem dni wolnych od pracy Zamawiającego.
18. Przedmiot zamówienia został określony w następujących częściach:
    Część nr 1 – Mięso i przetwory mięsne
    Część nr 2 – Warzywa, owoce i jaja
    Część nr 3 – Nabiał i produkty mleczarskie
    Część nr 4 – Mrożonki
    Część nr 5 – Różne artykuły spożywcze
    Część nr 6 – Pieczywo i wyroby piekarnicze
    Część nr 7 – Ryby mrożone i wędzone
    Część nr 8 – Wyroby garmażeryjne świeże
19. Zamawiający dopuszcza **złożenie oferty na jedną część**. W przypadku złożenia oferty na większą ilość części, Zamawiający odrzuci ofertę w trybie art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy PZP.
20. Zamawiający skorzysta z prawa opcji w przypadku wystąpienia potrzeby zamówienia asortymentu w związku z przydzielonymi środkami finansowych na ten cel. Do zamówień objętych prawem opcji stosuje się postanowienia odnoszące się do zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania całości bądź części zamówienia objętego prawem opcji, a Wykonawca oświadcza, że nie będzie z tego powodu wnosił żadnych roszczeń.

21. Zamawiający przewiduje zastosowanie prawa opcji w wysokości 10 % wartości zamówienia podstawowego w trybie art. 441 ustawy Pzp. Pojęcie zamówienia opcjonalnego to możliwość skorzystania przez Zamawiającego, bez ponownego przeprowadzenia procedury przetargowej, udzielanie zamówienia publicznego temu samemu wyłonionemu wykonawcy w ramach określonej wielkości opisanej w prawie opcji. Opcja rozumiana jest jako rozszerzenie zamówienia podstawowego / szacowanego o wskazane, wyszczególnione pozycje w formularzu ofertowym oraz ww. załączniku w formacie EXCEL. Jest to uprawnienie Zamawiającego, a nie obowiązek. Z zamówienia w zakresie prawa opcji Zamawiający będzie korzystał w terminie zamówienia podstawowego określonego w projekcie umowy stanowiącym Załącznik nr 3 do SWZ.
22. Przedmiot zamówienia, jego wytworzenie, sposób opakowania i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności:
    1) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 roku 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 (Dz.U. z 2026 r., poz. 197) – **z mocą obowiązującą od 1 września 2026 roku**,
    2) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i innymi aktami wykonawczymi do tej ustawy (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448 z późn. zm.), dalej: ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
    3) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2023 r., poz. 1980),
    4) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2023 r., poz. 872 z późn. zm.),
    5) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz.U.UE.L.2011.304.18 z późn. zm.),
    6) rozporządzenie wykonawcze komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz.U.UE.L.2014.228.5),
    7) 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 z późn. zm.),
    8) rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U.UE.L.2004.338.4 z późn. zm.),
    9) rozporządzenia komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.U.UE.L. 2006.384.75 z późn. zm.),
    10) rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.),
    11) rozporządzenia (WE) nr 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 oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U.UE.L.2002.31.1 z późn. zm.),
    12) innymi, wyżej nie wymienionymi przepisami prawa dotyczącymi artykułów spożywczych (wynikającymi z obowiązujących ustaw wraz z przepisami wykonawczymi oraz dyrektywami i rozporządzeniami UE).
23. Warunki dostawy:
    1) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia zgodnego z opisem, własnym środkiem transportu, na własny koszt i ryzyko.
    2) realizacja dostaw odbywa się na podstawie składanych przez Zamawiającego w formie pisemnej, elektronicznej (e-mail) lub telefonicznie zamówień, zawierających ilości i terminy dostaw oraz w miarę potrzeb inne warunki istotne z punktu widzenia Zamawiającego,
    3) jakiekolwiek zawiadomienie przekazywane miedzy stronami w formie pisemnej, elektronicznej lub telefonicznej skutkuje w momencie doręczenia go danej ze stron,
    4) dostawy odbywać się będą sukcesywnie do magazynu szkoły przy ul. Armii Krajowej 32 w Białymstoku w terminach uzgodnionych z Zamawiającym w następujący sposób:

Część 1 - Mięso i przetwory mięsne

Dostawa mięsa i przetworów mięsnych odbywać się będzie co najmniej 4 razy w tygodniu w godzinach 6.00 – 7.00 w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Ilość dostarczanego towaru nie może być większa niż gramatura podana w zamówieniu na dany dzień (dopuszczalna granica to + 200 g). Towar musi być dostarczony i rozładowany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego następnego dnia od daty złożenia zamówienia (telefonicznego lub na adres e-mail). W szczególności kiełbas wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.

Część 2 – Warzywa, owoce i jaja

Dostawa warzyw, owoców i jaj odbywać się będzie co najmniej 3 razy w tygodniu w godzinach 6.00 – 7.00 w zależności od potrzeb zamawiającego na koszt Wykonawcy. Towar musi być dostarczony oraz rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego magazynie następnego dnia od daty złożenia zamówienia (telefonicznego lub na adres e-mail).

Część 3 – Nabiał i produkty mleczarskie

Dostawa nabiału i produktów mleczarskich odbywać się będzie co najmniej 2 razy w tygodniu w godzinach 6.00 – 7.00 w zależności od potrzeb Zamawiającego. Rozładunek we wskazanym przez Zamawiającego magazynie nabiału i produktów mleczarskich musi odbywać się następnego dnia od daty złożenia zamówienia (telefonicznego lub na adres e-mail). W przypadku zamówienia dotyczącego jogurtów i serków homogenizowanych Zamawiający zastrzega sobie prawo do podania dokładnej ilości zamawianego towaru w dzień poprzedzający zamówienie do godz.14.00. Zawartość cukru, soli i tłuszczu w w/w produktach zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100g produktu.

Część 4 – Mrożonki

Dostawa mrożonych owoców i warzyw odbywać się będzie co najmniej 2 raz w tygodniu w godzinach 6.00 – 7.00 w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego na koszt Wykonawcy. Towar musi być dostarczony oraz rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego magazynie następnego dnia od daty złożenia zamówienia (telefonicznego lub na adres e-mail). Zamawiający wymaga aby towar, który zostanie zamówiony, przywożony był w temperaturze nie wyższej niż -18^{o}C i pakowany w folię.

Część 5 - Różne artykuły spożywcze

Dostawa artykułów spożywczych odbywać się będzie co najmniej 2 raz w tygodniu w godz. 6.00 – 7.00 w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego na koszt Wykonawcy. Towar musi być dostarczony w opakowaniach o gramaturze podanej w formularzu asortymentowo – cenowym oraz rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego magazynie następnego dnia od daty złożenia zamówienia (telefonicznego lub na adres e-mail). Dostarczane produkty muszą być zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Opakowania powinny posiadać etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.

Część 6 – Pieczywo i wyroby piekarnicze

Dostawa pieczywa odbywać się będzie codziennie w godzinach 6.00 – 7.00. Towar musi być dostarczony oraz rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego magazynie następnego dnia od daty złożenia zamówienia (telefonicznego lub na adres e-mail). W przypadku zamówienia dotyczącego bułek słodkich Zamawiający zastrzega sobie prawo do podania dokładnej ilości zamawianego towaru w dzień poprzedzający zamówienie do godz.14.00. Zawartość cukru, soli i tłuszczu w w/w produktach zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.

Część 7 – Ryby mrożone i wędzone

Dostawa ryb odbywać się będzie co najmniej 1 raz w tygodniu w godzinach 6.00 – 7.00 na koszt Wykonawcy. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia zamówienia (telefonicznego lub na adres e-mail) oraz rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego

magazynie. Zamawiający wymaga aby ryby mrożone, które zostaną zamówione przywożone były w temp. minimum (– 18 st. C) i pakowane w folię.

Część 8 – Wyroby garmażeryjne świeże

Dostawa wyrobów garmażeryjnych świeżych odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego w godzinach 6.00 – 7.00. Ilość dostarczanego towaru nie może być większa niż gramatura podana w zamówieniu na dany dzień. Towar musi być dostarczony i rozładowany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego następnego dnia od daty złożenia zamówienia (telefonicznego lub na adres e-mail). Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu. Zamawiający wymaga aby wyroby przewożone były w odpowiedniej temperaturze i transportem do tego przeznaczonym, zgodnym z przepisami.

5) Zamawiający zastrzega prawo do sprawdzenia zamówionego asortymentu pod względem ilościowym i jakościowym również podczas odbioru towaru. Zamawiający zastrzega dostarczenie asortymentu I gatunku,
6) Wykonawca zobowiązany jest do znakowania i opakowania towaru zgodnie z obowiązującymi przepisami, z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego określonych w opisie przedmiotu zamówienia. Pkt. 23 i 24. stosuje się odpowiednio,
7) przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
   a) środków transportu odpowiednich do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi higieny środków spożywczych, pod rygorem nieprzyjęcia dostawy przez Zamawiającego;
   b) odpowiedniego zabezpieczenia towaru na czas przewozu, pod rygorem odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu;
   c) możliwości realizacji procedur bezpieczeństwa przez pracowników Zamawiającego w stosunku do osób i pojazdów wykonujących dostawę;
   d) uczestnictwa kierowcy lub innej osoby w dostarczeniu towaru, w tym pobraniu prób w ramach reklamacji lub kontroli prewencyjnej, pod rygorem dokonania tych czynności bez udziału Wykonawcy na jego ryzyko.
8) Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczanych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych.

24. Dostarczony asortyment musi być oznakowany w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami.
25. Wymagania w zakresie znakowania opakowań:
    Każde opakowanie musi posiadać etykietę zawierającą, co najmniej następujące dane:
    a) nazwa produktu, odmiana,
    b) termin przydatności do spożycia,
    c) masę netto,
    d) warunki przechowywania,
    e) nazwę i adres producenta.
    f) w przypadku kiełbas wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100g produktu.
26. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca przy dostawie mięsa, nabiału, mrożonych warzyw, ryb oraz jaj, dostarczy handlowe dokumenty identyfikacyjne (HDI) bądź karty charakterystyki produktu.
27. Wykonawca na żądanie Zamawiającego dołączy decyzję o nadaniu numeru rejestracyjnego z Podlaskiego Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin (ustawa z dnia 13 lutego 2020 r. o ochronie roślin przed agrofagami (Dz.U. z 2023 r., poz. 301).
28. W przypadku dostaw miodu, Zamawiający wymaga dostarczenia dokumentu producenta miodu potwierdzającego wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (dot. sprzedaży bezpośredniej oraz podmiotów prowadzących produkcję pierwotną) – art. 61 i 63 ust. 2 i 3 cytowanej wyżej ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
29. Zawartość cukru, soli i tłuszczu w produktach wymienionych w formularzu cenowym w częściach 3, 5 i 6 muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100g produktu.

30. W przypadku stwierdzenia niezgodności ilościowej lub jakościowej zamówienia (wad produktów), zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia odbioru całości lub części zamówienia. Przez wady dostarczonych produktów rozumie się w szczególności produkty o niewłaściwej jakości zdrowotnej i handlowej, zbyt krótki okres przydatności do spożycia, bądź dostarczenia żywności środkiem transportu nie spełniającym wymagań sanitarnych, a także inne niezgodności artykułów z opisem zawartym w umowie. W takiej sytuacji wykonawca zobowiązany jest do dokonania wymiany produktów na świeże, wolne od wad i/lub uzupełnienia braków ilościowych zamówienia stwierdzonych przy dostawie, w terminie wskazanym w ofercie przetargowej *(jako kryterium oceny ofert)* od zgłoszenia reklamacji. Zwrot zakwestionowanego towaru i dostarczenie wolnego od wad towaru następuje na koszt Wykonawcy. Zamawiający nie odpowiada za straty poniesione przez wykonawcę z tytułu zwrotu kwestionowanej partii towaru.
31. Wykonawca zobowiązuje się przez cały okres związania umowy, do posiadania aktualnej polisy ubezpieczeniowej OC w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.
32. 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.
33. Przedmiot zamówienia (występujący w opakowaniach jednostkowych) dostarczany będzie w oryginalnych opakowaniach – bez stosowania opakowań zastępczych.
34. Wykonawca w odniesieniu do producenta uczestniczącego w przedmiotowym postępowaniu przetargowym, zobowiązuje się udostępnić na żądanie Zamawiającego dokumentację z wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji zgodnie z postanowieniami cytowanej wyżej ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
35. W czasie trwania umowy Zamawiający zastrzega prawo 1-krotnego wykonania na koszt Wykonawcy badań kontrolnych potwierdzających zgodność produktów z opisem przedmiotu zamówienia. Laboratorium, kierunek i zakres badań kontrolnych określa Zamawiający. Zamawiający zleci osobom uprawnionym (próbobiorca – rzeczoznawca) pobranie prób i wykonanie badań w laboratorium akredytowanym w zlecanym kierunku i zakresie badań. Stwierdzenie niezgodności wyrobu z opisem przedmiotu zamówienia będzie podstawą do wszczęcia procedury reklamacyjnej bądź rozwiązania umowy.
36. Wykonawca wyraża zgodę na 30-dniowy termin płatności, prawidłowo wystawiona faktura będzie dostarczona wraz z dostawą.
37. W przypadku błędnie wystawionej faktury, Wykonawca zobowiązany jest do poprawienia i dostarczenia Zamawiającemu dokumentu w dniu dostawy. Termin płatności ulega wstrzymaniu do dnia przedłożenia Zamawiającemu prawidłowej faktury.
38. W przypadku zmiany stawki VAT na poszczególny asortyment w czasie obowiązywania umowy, Wykonawca będzie zobowiązany do zmiany stawki VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zmiany cen zostaną wprowadzone zgonie z postanowieniami umowy.
39. W przypadku nie przestrzegania terminów dostaw, jakości towarów oraz powtarzających się uchybień w realizacji warunków umowy, Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy lub naliczania kar o których mowa w projektowanych postanowieniach umowy ujętych w załączniku do SWZ.