Załącznik nr 5 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DLA WSZYSTKICH 3 CZĘŚCI

STOŁÓWKA GMINNA W ŁUKOWICY

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określają opisy przedmiotu zamówienia odpowiednio do każdej części (załączniki 1.1-1.3 do SWZ) `
2. Dodatkowo:

- **Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych powszechnie dostępnych o ustalonych standardach jakościowych do Stołówki Gminnej w Łukowicy w 2027r.**
- Przedmiot zamówienia (dostawa poszczególnych produktów) realizowany będzie sukcesywnie, partiami – według zapotrzebowania Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach **5.00-6.30 w terminie 1 dnia od złożenia zamówienia.** Przez dni robocze należy rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy. Artykuły spożywcze będą dostarczane w ilości zgodnej z zamówieniami częściowymi składanymi przez osoby upoważnione, telefonicznie bądź pisemnie najpóźniej do godz. 15.00 dnia poprzedzającego dostawę wg cen określonych w formularzu cenowym stanowiącym z**ałącznik do umowy, odpowiednio dla każdej części.**

- Wykonawca oświadczy w ofercie jaki będzie czas reakcji (jako kryterium pozacenowe), rozumiany jako termin dostawy artykułów żywnościowych właściwych do Stołówki Gminnej, w przypadku dostarczenia towaru wadliwego, niezgodnego z zamówieniem. Wykonawca w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego, iż jakość i/lub ilość dostarczonych artykułów jest niezgodna ze złożonym zamówieniem (towar jest wadliwy) zobowiązany jest w czasie **maksymalnie do 4 godzin od zgłoszenia** przez Zamawiającego do dostarczenia artykułu właściwego tj. wolnego od wad. Termin ten może ulec skróceniu zgodnie z oświadczeniem Wykonawcy złożonym w formularzu oferty (w ramach kryterium pozacenowym).
- Dopuszcza się składanie ofert częściowych na zadania. W każdym z tych zadań oferty będą rozpatrywane i oceniane odrębnie. **Oferta częściowa musi obejmować całość zadania wraz z dowozem i wniesieniem artykułów do magazynu Stołówki Gminnej**. Nie można złożyć oferty na niektóre elementy z jednej lub kilku części. Oferty nie obejmujące przynajmniej jednej całej części, będą odrzucone.
- Opisy poszczególnych grup ich zawartość i ilości podano w **Opisach Przedmiotu Zamówienia (OPZ) dla części od nr 1 do nr 3 – załączniki 1.1-1.3** . Wielkości podane w OPZ są wielkościami szacunkowymi (przewidywanymi).W wyliczeniach podanych w tabelach Zamawiający opierał się na ilościach zużytych w poprzednich miesiącach. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany podanych wielkości z przyczyn od niego niezależnych np. absencja uczniów, zmiana stanu ilościowego dzieci, zmiana planu zajęć w nowym roku szkolnym(np. dodatkowe dni wolne) itp. Niewykorzystanie całości zamówienia wymienionego w OPZ dla cz.1- cz.3 nie stanowi niewykonania ani nienależytego wykonania umowy i z tego tytułu nie przysługują Wykonującemu żadne roszczenia.
- Miejscem wykonania zamówienia będzie Stołówka Gminna w Łukowicy, Łukowica 293, 34-606 Łukowica, pomieszczenia kuchni znajdujące się w budynku dawnego Gimnazjum

3. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby realizował dostawy zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w ustawie z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2026 r. poz. 1399 ze zmianami).
4. Zamawiający wymaga od Wykonawcy ubiegającego się o zamówienie, aby:
4.1. dostarczał produkty, które są dopuszczone do sprzedaży i które spełniają wymagania (w zależności od zaoferowanej przez Wykonawcę części zamówienia) wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone w:
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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 (Dz. U. z 2026 r. poz. 197 ze zm.);
- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2026 poz. 1399 ze zmianami) – w tym HACCP
- ustawie z 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity Dz. U. z 2023 poz. 1980 ze zm.)
- ustawie z 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tekst jednolity Dz. U. 2026 poz. 981 ze zm.)
- rozporządzeniu (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 ze zm.)
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r. poz. 29 ze zm.)
4.2. artykuły nie wskazywały oznak nieświeżości lub zepsucia,
4.3. produkty były świeże, o dobrym smaku, odpowiednim okresie przydatności do spożycia dla danego produktu, nie krótszy niż połowa okresu terminu ważności wskazanego przez producenta licząc od daty jego dostarczenia,
4.4. asortyment był dostarczany w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informacje w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
4.5. produkty były pierwszego gatunku,
4.6. dostarczone produkty były nieuszkodzone mechanicznie spełniały wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach i posiadały właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadały ważne terminy ważności do spożycia,
4.7. wykonawca dostarczał asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
4.8. transport do siedziby Zamawiającego był realizowany środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu art. spożywczych, w tym mrożonek w warunkach zapewniającym utrzymanie właściwej jakości,
4.9. pojemniki oraz opakowania posiadały atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością, ponadto by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej" dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu,
4.10. dostarczane produkty były czyste, bez ziemi, piachu i brudu.
4.11. dostarczał produkty terminowo (wyznaczone dni i godziny).
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów jeżeli wystąpią jakiekolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach.
10. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.