Załącznik nr 9 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Zakres zamówienia (zasady realizacji/ odpowiedzialność wykonawcy):

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: załącznik nr 3 do SWZ
2. Przedmiot zamówienia musi być sukcesywnie dostarczany oraz rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego miejscu (bez dodatkowych opłat). Ma być dostarczony do Zamawiającego odpowiednim środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. Pojemniki i opakowania muszą posiadać atesty PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Pojemniki transportowe mają być czyste, bezwonne i zapewniające zachowanie właściwej jakości towaru w czasie transportu.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za terminowe dostarczanie towaru do placówki i wniesienie go do pomieszczenia wskazanego przez zamawiającego. Dostawy odbywać się będą sukcesywnie do magazynu Zamawiającego w terminach uzgodnionych z Zamawiającym.
4. Wykonawca zamówienia ponosi pełną odpowiedzialność za jakość dostarczanych towarów. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 24.08.2018r. Dz.U.2018 poz.1670, GMP oraz systemu HACCP.
5. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy wszystkie wymagane prawem atesty i certyfikaty oraz szczegółowy skład dostarczanych produktów pod rygorem odmowy dokonania przez Zamawiającego odbioru dostaw.
6. Dostarczona żywość musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
7. Wykonawca musi dysponować (dysponuje lub będzie dysponował) co najmniej 1 środkiem transportowym dopuszczonym do transportu żywności, spełniającym wymogi obowiązujących przepisów sanitarnych
8. Na dostarczany towar, Wykonawca winien posiadać wymagane certyfikaty, atesty laboratoryjne, które będą udostępniane na żądanie Zamawiającego.
9. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Terminy dostaw nie będą dostosowywane do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
10. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb w oparciu o tabelę artykułów spożywczych.
11. Produkty winne być świeże, w pierwszym gatunku, zgodne z obowiązującymi normami.
12. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.