**Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Zapytanie ofertowe BS12.ZO.III.26.8.2024**

**Warunki realizacji zamówienia**:

1. **Przedmiotem zamówienia: jest** **dostawa pieczywa oraz wyrobów ciastkarskich w okresie od dnia podpisania umowy do 27.06.2025 roku do Bursy Szkolnej Nr 12 w Łodzi.**
2. Dostawa w/w artykułów spożywczych obejmuje dostarczenie ich przez Wykonawcę własnym transportem do siedziby Zamawiającego oraz wniesienie towaru do pomieszczeń magazynowych. Koszty i ryzyko transportu ponosi Wykonawca.
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 odpowiedni system przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu;
			4. Posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu;
4. Transport oferowanych artykułów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności określonych przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r., poz.594 z póź. zm.)
5. Wykonawca dostarczy produkty spełniające wymagania, o których mowa
w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków 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).
6. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
7. 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.
8. Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczonych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych. Wymiana na towar pełnowartościowy.
9. W przypadku zwiększenia bądź ograniczenia ilości żywionych dzieci Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia bądź zmniejszenia ilości zamawianych towarów.
Z tego tytułu Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie finansowe ani prawne.
10. Szczegółowy wykaz przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik 1a – formularz oferty asortymentowo-cenowy.**
11. Wykonawca zobowiązuje się w przypadku awarii pojazdu lub innych nieprzewidzianych okoliczności, w ciągu 60 minut zapewnić usługę zastępczą (środkiem transportu przewidzianym przepisami prawa dla danych produktów) aby dowóz produktów a tym samym przygotowanie i podanie posiłków mogło odbyć się terminowo.
12. Zgłoszenie zapotrzebowania nastąpi telefonicznie, najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień planowanych dostaw do godz. 18:00.
13. **Wykonawca dostarczać będzie zamówione pieczywo lub wyroby ciastkarskie do Stołówki Bursy Szkolnej Nr 12 w dni robocze w godzinach od 5.00 do 5.30, własnym środkiem transportu i na własne ryzyko.**
14. W przypadkach zwiększenia się ilości artykułów nie przewidzianych przez Zamawiającego, zostanie złożone zamówienie uzupełniające w dniu dostawy.
15. **Pieczywo oraz wyroby piekarskie** powinny być dostarczane w zależności od bieżących potrzeb. Każda partia zamówionego towaru musi być dostarczona następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Dostarczone pieczywo musi być świeże, dobrze wyrośnięte, niepogniecione, niepokruszone, bez pleśni w opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami posiadających stosowne atesty. Pieczywo powinno być odpowiednio zapakowane zawierać nazwą produktu, datę pakowania oraz termin przydatności do spożycia.
16. Zamawiający informuje, że podane w formularzu asortymentowo – cenowym ilości określają przewidywaną ilość artykułów spożywczych i zastrzega sobie prawo zmiany ilości towaru w zależności od potrzeb wynikających ze zmniejszenia się liczby dzieci i pracowników placówki uprawnionych do korzystania ze Stołówki (zmniejszenie się ilości osób korzystających ze stołówki w danym miesiącu, wzmożona zachorowalność lub nieobecność dzieci i pracowników z innych przyczyn, wystąpienie dodatkowych dni wolnych w roku kalendarzowym, itp.).
17. **Istotne warunki zamówienia:**

Wykonawca wykaże, iż posiada kompetencje w zakresie obowiązującego prawa żywnościowego.

1. Udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki dotyczące zdolności do występowania w obrocie gospodarczym.
2. Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.
3. Uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów tj.:

a) aktualną decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu, do wprowadzenia do obrotu produktów pochodzenia niezwierzęcego i zwierzęcego lub zaświadczenie wydane przez Państwową Inspekcję Sanitarną potwierdzające wpis do rejestru zatwierdzonych zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (wzór zawiera załącznik nr 6 do rozporządzenia Ministra zdrowia z dnia 29 maja 2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu żywność, podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej);

b) aktualny dokument potwierdzający stosowanie wdrożonego systemu HACCP:

• certyfikat HACCP, wystawiony przez niezależną, akredytowaną jednostkę certyfikującą;

lub

• zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP, wydane na podstawie art. 59 i 73, ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

lub

• protokół z kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jako organ urzędowej kontroli żywności, w skład którego wchodzi punkt zawierający pozytywną ocenę opracowania, wdrożenia i utrzymania systemu HACCP na podstawie art. 59 i 73 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

1. Wykonawca oświadcza, że zamówienia będą realizowana zgodnie z poniższymi aktami prawnymi:
2. Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
3. Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1980);
4. Rozporządzenie (WE) nr 187/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady prawa żywnościowego.
5. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
6. Rozporządzeniem WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.

**Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia.**

1. **Warunki płatności**
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie, które będzie stanowiło iloczyn ceny jednostkowej, wskazanej w ofercie dla danej pozycji asortymentu i ilości dostarczonej żywności, stanowiącej przedmiot niniejszego zamówienia.
3. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktyczne dostawy, obliczone na podstawie cen jednostkowych zawartych w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1a do Zapytania Ofertowego.
4. Za zrealizowaną część dostawy zapłata nastąpi w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury Vat.