

Opis przedmiotu zamówienia

pn.:

„ Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do kuchni Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skokach w roku 2022”

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna, codzienna dostawa artykułów żywnościowych w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego do kuchni Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skokach ul. Poznańska 2 z podziałem na 6 części, które są niepodzielne.

Część 1 - Mięso, wędliny

- 15113000-3 - wieprzowina
15131130-5 - wędliny
15131400-9 - produkty wieprzowe
15112000-6 - drób
15112100-7 - drób świeży
15131135-0 - wędliny drobiowe

Opis wymaganego towaru

Mięso - bez kości, klasa I, bez tłuszczu, elementy świeże, skóra całości zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, produkt polski, bez stabilizatorów i konserwantów,

Wędliny - o zawartości co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia

Cechy dyskwalifikujące

Mięso - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemno krwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone

Wędliny - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenie

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Boczek pieczony	kg	50
2.	Boczek wędzony surowy	kg	50
3.	Filet z kurczaka bez skóry, pojedynczy	kg	600
4.	Kurczak świeży	kg	125
5.	Karkówka bez kości	kg	350
6.	Łopátka bez kości na pieczeń	kg	450
7.	Mielone z łopatki klasy I, świeżo skręcone	kg	550
8.	Mielone z szynki klasy I, świeżo skręcone	kg	250
9.	Noga z kurczaka	kg	600
10.	Szynka b/k „zrazowa	kg	300
11.	Szynka b/k „kulka	kg	100
12.	Schab bez kości	kg	400
13.	Kielbasa śląska (min. 70% mięsa) zapakowana jednostkowo w opakowanie o wadzie około 1 kg	kg	150
14.	Parówki wieprzowe (we foli, min. 70% mięsa)	kg	100
15.	Parówki cieleńca (w naturalnym flaku, min. 70% mięsa)	kg	100

Część 2 - Pieczywo

- 15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Opis wymaganego towaru: Pieczywo świeże dobrze wyrośnięte i wypieczone. Zapach typowy dla świeżego pieczywa. Mięksiz elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórą. Skórka równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.

Cechy dyskwalifikujące: Pieczywo zdeformowane, zgniecione lub mechanicznie uszkodzone, z oznakami przypalenia lub niedopieczenia, o skórce oddzielającej się od miękiszu, lub spalonej, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, smaku gorzkim, kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym dla danego rodzaju pieczywa, o

obcym lub stęchłym zapachu, zanieczyszczony fizycznie lub organicznie, o miękiszu: lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, oraz pieczywo nieświeże.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	Ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Chleb zwykły krojony (skład: mąka pszenna min. 60%, mąka żytnia min. 25%)	szt.	500g	50
2.	Bułka zwykła	szt.	50-60 g	4500
3.	Bułka grahamka	szt..	50- 60 g	600
4.	Bułka hot-dog	szt.	50-80 g	600
5.	Pączek z dżemem	szt.	80-100g	300
6.	Drożdżówka (z serem, jabłkiem, śliwką)	szt.	80-100g	300
7.	Bułka tarta	kg		200

Część 3 – Różne produkty spożywcze

- 15800000-6 - różne produkty spożywcze
- 15830000-5 - cukier i produkty pokrewne
- 15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego
- 15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne
- 15600000-4 - produkty z przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych
- 15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne
- 15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa
- 03142500-3 - jaja

Opis wymaganego towaru: artykuły mają być świeże, o dobrym smaku, pierwszej jakości, nieszkodzone fizycznie, bez oznak nadpsucia, bez konserwantów, bez zagęstników, bez sztucznych barwników. Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia. Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą wszystkie wymagane dane. Opakowania nie mogą być uszkodzone.

Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor. Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek. Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe. Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się. Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji. Dodatkowo filety śledzia solonego matjas bez skóry kl. I, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku, barwa mięsa – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej.

Cechy dyskwalifikujące Obce zapachy i posmaki, smak stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, produkt popękany, zbity, zgrubiony, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałość, uszkodzenia mechaniczne, deformacje, zgniecenia, produkty porozrywane, pokruszenia, ubytki, uszkodzone opakowania, dodatkowo filety śledzia solonego - filety rozpadające się, filety o luźnej konsystencji (miękkie, maziste) o przebarwieniach świadczących o nieświeżości filetów

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	Ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Barszcz czerwony (płyn koncentrat o zawartości soku z buraków powyżej 55 % bez dodatku cukru i soli)	szt.	300 ml*	140
2.	Budyń śmietankowy lub waniliowy	szt.	40g*	400
3.	Cukier biały kryształ	kg	1 kg	200
4.	Cukier puder	kg	do 1 kg	20
5.	Cukier waniliowy	szt.	32g*	100

6.	Cynamon mielony	szt.	20g*	20
7.	Czekolada gorzka o zawartości co najmniej 70% kakao na 100 g gotowego produktu	szt.	100g*	700
8.	Fasola sucha drobna	kg	do 5 kg	250
9.	Filet śledzia solonego matias bez skóry kl. I zanurzone w solance (waga po odcieku)	kg	do 5 kg	45
10.	Groch luskany, pozbawiony łuski, połówki	kg	do 5 kg	150
11.	Jabłko prażone kostka (jabłka min. 88%, bez cukru, konserwantów i aromatów)	szt.	900g*	30
12.	Jajka kurze, klasa A, wielkość M od 53 do 63g	szt.		7000
13.	Kasza jęczmienna wiejska gruba	kg	1 kg	350
14.	Ketchup pikantny (zawartość pomidorów min. 160g na 100g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniającej smak)	szt.	450g*	100
15.	Koncentrat pomidorowy 30%	szt.	970g*	250
16.	Kwasek cytrynowy	szt.	20g*	40
17.	Kukurydza bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów	szt.	300g*	20
18.	Liście laurowe	szt.	12g*	50
19.	Lubczyk suszony	szt.	10g*	100
20.	Majeranek suszony otarty	szt.	150g*	50
21.	Majonez (z oleju roślinnego, musztardy, wody i żółtek jaj kurzych)	szt.	700g*	10
22.	Makaron z mąki makaronowej pszennej gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	kg	400g-500g	300
23.	Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	kg	400g-500g	100
24.	Makaron z mąki z pszenicy durum gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	kg	400g-500g	200
25.	Makaron lane kluski gat.I	kg	400g-500g	50
26.	Mąka pszenna typ 500	kg	1 kg	300
27.	Mąka pszenna typ 550	kg	1 kg	300
28.	Miód naturalny wielokwiatowy, niesukrzony	szt.	900g*	20
29.	Musztarda sarepska z naturalnych składników bez konserwantów	szt.	900g*	10
30.	Olej rafinowany rzepakowy	litr	1 l*	800
31.	Papryka słodka mielona	szt.	20g*	200
32.	Papryka ostra mielona	szt.	20g*	50
33.	Pieprz czarny mielony	szt.	20g*	300
34.	Pomidory całe, bez skórki w soku pomidorowym, bez konserwantów	szt.	400g*	50
35.	Powidła	kg	do 0,5 kg	30
36.	Proszek do pieczenia	szt.	36g*	20
37.	Przyprawa do potraw (bez glutaminianu sodu, bez konserwantów i barwników)	kg		10
38.	Przyprawa do zup w płynie	szt.	960g*	10
39.	Ryż biały długoziarnisty, gat. I bez połamanych ziaren i mączki	kg	1 kg	200
40.	Sok 100% jabłko, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 litr	2600
41.	Sok 100% pomarańcza, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 litr	600
42.	Sok 100 % multiwitamina, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 litr	600
43.	Sól sodowo-potasowa z obniżoną zawartością sodu	kg	1 kg	20

44.	Sól spożywcza, warzona, jodowana	kg	1 kg	200
45.	Wafel kakaowy bez czekolady	szt.	34g*	3000
46.	Syrop owocowy różne smaki	szt.	500 ml	50
47.	Ziele angielskie	szt.	20g*	70
48.	Zioła prowansalskie	szt.	10g*	70
49.	Herbata liściasta czarna	szt.	100g*	40

* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%. W przypadku produktów nieoznaczonych * Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.

Część 4 - Nabiał

- 15500000-3 - artykuły mleczne i nabiał
15530000-2 - masło

Opis wymaganego towaru: cały asortyment nabiałowy powinien być świeży, przywieziony w postaci schłodzonej w dobrych terminach ważności, nie krótszych niż 14 dni. Smak łagodny, czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych posmaków, zapach czysty, bez obcych zapachów. Konsystencja jednolita, bez grudek. barwa naturalna, jednolita w całej masie. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porożrywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, dotatkowo- jogurty owocowe, niedopuszczalna jest obecność w składzie sztucznych barwników, skrobi modyfikowanej, żelatyny wieprzowej, sztucznych aromatów, masło zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, rozwarstwiania, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, niejednorodna kaszkowata konsystencja, obniżona zawartość tłuszczu.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Jogurt naturalny kubek	szt.	370g*	400
2.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200g	420
3.	Mleko 3,2% karton	szt.	1 litr	300
4.	Mleko 2% karton	szt.	1 litr	150
5.	Śmietana UHT 18% karton	szt.	0,5 litr	300
6.	Śmietana ukwaszona 18% - kubek	szt.	400g*	400
7.	Twaróg półtłusty	szt.	250g*	80
8.	Jogurt owocowy - różne smaki, o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	131-150g	1500
9.	Jogurt owocowy - różne smaki, o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	110-130g	1500
10.	Pudding mleczny o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	110-130g	1500

* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%. W przypadku produktów nieoznaczonych * Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.

Część 5 - Mrożonki

- 15300000-1 - owoce, warzywa i podobne produkty
15331170-9 - warzywa mrożone
15220000-6 - ryby mrożone
15896000-5 - produkty głęboko mrożone

Opis wymaganego towaru: Mrożonki mają być dostarczone w stanie zamrożonym temperatura po dostarczeniu od -22°C do -18°C, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, brak oznak rozmrożenia Opakowania muszą być

oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą wszystkie wymagane dane. Opakowania nie mogą być uszkodzone oraz nie mogą nosić śladów przepakowywania.

Ryby mrożone – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna, bez przekrwień i przebarwień, zapach swoisty charakterystyczny dla filetów mrożonych, masa pojedynczego fileta nie mniej niż 170-230 g (6-8 oz), czas od daty produkcji nie dłuższy niż 6 miesięcy, warstwy filetów przełożone folią, elementy nie posklejane w jedną bryłę (taflę), łatwe wydobywanie pojedynczych elementów (pojedynczych filetów) z bloku bez konieczności rozmrażania całości

Warzywa i owoce mrożone - I gatunku, bez oznak zepsucia i pleśni, barwa odpowiednia, zapach swoisty;

Pierogi mrożone – I gatunku, przygotowane z ciasta pierogowego na bazie mąki pszennej, maki ziemniaczanej, jajek, jednolita struktura i konsystencja ciasta, kształt półksiężyca z falbankami przy łączeniu ciasta, kolor charakterystyczny dla ciasta pierogowego od jasnokremowego do żółtego, zawartość nadzienia nie mniej niż 30%, zapach charakterystyczny dla użytego nadzienia, bez zagęstników, bez konserwantów i barwników.

Cechy dyskwalifikujące mrożonki: oznaki rozmrożenia, zbrylenie, zlepienie trwałe, oblodzenie, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, oraz zawilgocenie powierzchni **Dodatkowo pierogi** niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu np. rozerwane lub popękane ciasto, rozpadanie się pierogów w czasie obróbki termicznej, kształty nieregularne, pogniecione.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona op. do 2,5 kg	kg	100
2.	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona op. do 2,5 kg	kg	50
3.	Groszek zielony mrożony op. do 2,5 kg	kg	20
4.	Kalafior mrożony różyczki op. do 2,5 kg	kg	100
5.	Marchewka mini mrożona op. do 2,5 kg	kg	225
6.	Pierogi z serem op. do 2,5 kg	kg	250
7.	Pierogi z truskawkami op. do 2,5 kg	kg	250
8.	Pierogi z mięsem op. do 2,5 kg	kg	50
9.	Filet z miruny nowozelandzkiej mrożony, bez skóry, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) – ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	800
10.	Filet z miruny nowozelandzkiej mrożony, ze skórą, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) – ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	50
11.	Filet z morszczuka mrożony , bez skóry, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) – ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	50

Część 6 - Warzywa i owoce

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 – owoce i orzechy

Opis wymaganego towaru:

Warzywa świeże, czyste, zdrowe, jędrne, nie popękane, nie połamane, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki, bez oznak chorób. Wolne od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, twarde, niezdrewniałe, dostatecznie wysuszone jeżeli myte lub niemyte wolne od nadmiernego zawilgocenia, bez pleśni, nie zgniłe

Owoce gatunek I, świeże, zdrowe, dojrzałe, słodkie, całe, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pleśni, nie zgniłe

Cechy dyskwalifikujące

Nie dopuszcza się warzyw z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, korzenie miękkie, sparciate.

Ne dopuszcza się owoców z objawami zepsucia (owoce zgniłe, nadgniłe) lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia: owoce robaczywe, z objawami chorób, zgnilizny, z obecnością pleśni, zaparzone, z pozostałością środków ochrony roślin; obcy smak lub zapach, uszkodzone, niedojrzałe lub przejrzałe.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Buraki czerwony (korzeń)	kg	500
2.	Cebula biała	kg	350
3.	Czosnek polski główka	szt.	150
4.	Kapusta pekińska	kg	250
5.	Kapusta biała (główka)	kg	250
6.	Kapusta biała młoda	szt.	50
7.	Koperek zielony pęczek	szt.	50
8.	Marchew korzeń	kg	700
9.	Ogórek zielony	kg	250
10.	Pieczarki	kg	150
11.	Pietruszka korzeń	kg	400
12.	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	600
13.	Papryka czerwona	kg	75
14.	Por	kg	290
15.	Salata	szt.	50
16.	Salata lodowa	szt.	375
17.	Seler korzeń	kg	400
18.	Kapusta kiszona op. do 5 kg	kg	1000
19.	Ogórek kiszony op. do 3 kg	kg	450
20.	Ziemniak jadalny młody I gatunek	kg	200
21.	Ziemniaki jadalne I gatunek	kg	6000
22.	Banan średnio dojrzały	kg	1700
23.	Cytryna	kg	50
24.	Jabłko średniej wielkości	kg	4500
25.	Gruszka średniej wielkości, średnio twarda	kg	300
26.	Mandarynka kaliber I lub 2, bezpestkowa	kg	300
27.	Pomarańcza bezpestkowa	kg	200

2. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego prześle Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem

minimum jednodniowym.

3. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

4. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: Mięso, wędliny: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:45 do 7:15.

Część 2: Pieczywo: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:45 do 7:15.

Część 3: Różne produkty spożywcze: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:45 do 7:15.

Część 4: Nabiał: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:45 do 7:15.

Część 5: Mrożonki: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:45 do 7:15.

Część 6: Warzywa i owoce: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:45 do 7:15.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych wykonawcy.

5. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
6. Zamówiony towar będzie dostarczany do siedziby Zamawiającego Szkoły Podstawowej ul. Poznańska 2, 62-085 Skoki do magazynu kuchni wjazd od ulicy Rogozińskiej.
7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Anna Tadeusz, e-mail: taanna.sp@onet.pl
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że Zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazany na każde żądanie Zamawiającego.
15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, jaj należy dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny.
18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być

krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej.

20. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
21. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:
 - a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),
 - b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,
 - c) 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 z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),
 - d) 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 Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),
 - e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),
 - f) 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. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn. zm.),
 - g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn. zm.),
 - h) 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.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn. zm.),
 - i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),
 - j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
 - k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,
 - l) Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),
 - m) Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),
 - n) 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 z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z późn. zm.),
 - o) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).
23. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.
24. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnychw stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.
25. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku,

- najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
26. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).
 27. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
 28. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, pierogi) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
 29. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
 30. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
 31. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy (np dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru w odpowiedniej ilości) Wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie pilnym w czasie zgodnym ze wskazaniem w ofercie (maksymalnie 1,5 godziny) od momentu złożenia reklamacji na adres e-mail wykonawcy.
 32. W przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę terminu, o którym mowa w ust 31 Zamawiający może odmówić przyjęcia przedmiotu umowy w całości lub w części, wówczas Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu niedostarczonych artykułów żywnościowych w dowolnej jednostce handlowej na koszt Wykonawcy, na co wyraża on nieodwołalnie zgodę. Wykonawca wyraża też zgodę, aby koszty zakupu w dowolnej jednostce handlowej potrącone były przez Zamawiającego z kwotą należną Wykonawcy za kolejną dostawę, a w przypadku gdyby było to niemożliwe (brak dostawy lub jej kwota będzie niższa od wartości do potrącenia) Wykonawca dokona płatności na konto wskazane przez Zamawiającego niezwłocznie po wezwaniu. Zamawiający powiadomi o tym fakcie Wykonawcę na piśmie
 33. Powtarzające się trzykrotnie nieprawidłowości w dostawie produktów lub towarów stanowią podstawę do odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy ze skutkiem natychmiastowym



DYREKTOR

mgr Wiesław Berendt