

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby stołówki szkolnej w budynku Zespołu Szkół w Zakrzewie, Publicznej Szkoły Podstawowej w Zakrzewie przy ulicy Osiedlowej 25 w roku 2021.

II. Przedmiot zamówienia został podzielony na pięć części:

Część I – jaja, nabiał.

Część II – przyprawy, przetwory sypkie, produkty strączkowe i przetwory..

Szczegółowy wykaz produktów będących przedmiotem zamówienia jest przedstawiony poniżej:

Część I zamówienia - Nabiał, jaja

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Szacunkowa ilość
1.	Jajka świeże duże 65-70 g	Szt.	4 600
2.	Mleko butelkowe 3,2 %	l	3 000
3.	Śmietana 18 % 500 ml	szt.	480
4.	Ser żółty edamski	kg	30
5.	Ser żółty królewski	kg	10
6.	Masło extra ośłkowe 200 g 82 % tłuszczu	szt.	600
7.	Margaryna Kasia 250 g	szt.	15
8.	Twaróg półtłusty	kg	400
9.	Jogurt gratka 115 g	szt.	1 000
10.	Jogurt naturalny danone 370 g	szt.	120
11.	Jogurt danonki 50 g	szt.	300

Część II zamówienia - Przyprawy, przetwory sypkie, produkty strączkowe, przetwory

L.p	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Szacunkowa ilość
1.	Cukier	kg	600
2.	Mąka pszenna	kg	600
3.	Kasza jęczmienna	kg	350

4.	Ryż długoziarnisty	kg	300
5.	Sól jodowana	kg	200
6.	Bułka tarta 0,5 kg	szt.	350
7.	Makaron krajanka jajeczny 250 g	szt.	400
8.	Makaron świderki 500 g „Lubella”	szt.	350
9.	Makaron spaghetti 500 g „Lubella”	szt.	350
10.	Makaron zacierka 500 g „Lubella”	szt.	250
11.	Makaron kolanka 500 g „Lubella”	szt.	350
12.	Makaron muszelki nr 26 500 g „Lubella”	szt.	350
13.	Makaron muszelki nr 32 500 g „Lubella”	szt.	250
14.	Makaron kokardki małe 400 g	szt.	250
15.	Płatki kukurydziane 250 g	szt.	100
16.	Płatki owsiane zwykłe 250 g	szt.	100
17.	Płatki miodowe 250 g „Mlekołaki”	szt.	50
18.	Chleb mieszany 500 g	szt.	1 600
19.	Bułka wrocławska 450 g	szt.	30
20.	Mąka ziemniaczana	kg	30
21.	Kasza manna	kg	30
22.	Chrupki kukurydziane 60 g	szt.	90
23.	Wafle ryżowe 130 g	szt.	60
24.	Rozmaryn susz 15 g „Prymat”	szt.	30
25.	Pieprz mielony 20 g „Prymat”	szt.	300
26.	Majeranek otarty 8 g	szt.	120
27.	Liść laurowy 12 g	szt.	50
28.	Ziele angielskie 20 g	szt.	90
29.	Kwasek cytrynowy 30 g	szt.	60
30.	Tymianek 10 g	szt.	40
31.	Bazyliia 10 g	szt.	80
32.	Susz natki pietruszki 6 g	szt.	100
33.	Koper suszony 6 g	szt.	150
34.	Oregano 10 g	szt.	40
35.	Gałka muszkatołowa 20 g	szt.	30
36.	Lubczyk suszony 8 g „Prymat”	szt.	150
37.	Czosnek granulowany 20 g	szt.	20
38.	Słonecznik łuskany 100 g	szt.	130
39.	Proszek do pieczenia 18 g	szt.	30
40.	Żurek kujawski butelka 0,5 l	szt.	160
41.	Herbata miętowa exp 40 g	szt.	20
42.	Kawa inka 150 g	szt.	35
43.	Cukier puder	kg	5
44.	Chleb 7 ziaren 450 g	szt.	150
45.	Kakao Deco Morena 80 g	szt.	70
46.	Galaretki 75 g „Delekta”	szt.	400
47.	Drożdże 100 g	szt.	10
48.	Dżem owocowy 280 g	szt.	300
49.	Miód pszczele 400 g	szt.	10
50.	Brzoskwinie puszka 820 g	szt.	10
51.	Olej rzepakowy 1 l	szt.	600

52.	Koncentrat pomidorowy wrocławski 970 g	szt.	110
53.	Koncentrat pomidorowy wrocławski 190 g	szt.	70
54.	Fasola Jaś	kg	120
55.	Groch łuskany 400 g	szt.	200
56.	Kukurydza konserwowa 400 g	szt.	100
57.	Herbata owocowa 34 g Saga	szt.	20
58.	Kecup wrocławski 480 g	szt.	50
59.	Buraczki suszone 100 g	szt.	100
60.	Herbata exp 100 szt minutka	szt.	50
61.	Bułki zwykłe 100 g	szt.	1 000
62.	Fasola czerwona konserwowa 400 g	szt.	200
63.	Makaron falbanka „lubella” 500	szt.	200
64.	Kisiel 58 g	szt.	250
65.	Budyń 40 g	szt.	250
66.	Pestki dyni 150 g	szt.	200
67.	Cukier waniliowy 15 g	szt.	40
68.	Papryka suszona 20 g	szt.	20
69.	Cynamon 15 g	szt.	30
70.	Zioła prowansalskie 10 g	szt.	30

III. Zapotrzebowanie na wymienione w załącznikach I i II produkty Zamawiający oszacował **na okres 11 miesięcy**. Ilości te stanowią wielkość szacunkową ustaloną na podstawie faktycznie zapotrzebowanych ilości w 2020 roku (przewidziane zapotrzebowanie dotyczy analogicznie jak w roku ubiegłym przygotowywanie posiłków **dla ok. 250 uczniów**). Oznacza to, że ostateczna ilość zamawiana na podstawie umowy może ulec zmianie. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.

IV. Asortyment musi być dostarczany odpowiednio przystosowanym środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej (o ile jest wymagana) do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (dostawa w pojazdach przystosowanych, tj. np. dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych temperatura od 0-4°C, dla żywności mrożonej - 18°C), z zachowaniem czystości towarów i higieny osobistej konwojenta - dostawcy (jeśli dostarczany asortyment produktów wymaga, to osoba realizująca dostawę obowiązana jest posiadać aktualną książeczkę zdrowia).

W razie stwierdzenia przez Zamawiającego niezachowania wymaganych warunków sanitarnych, Zamawiający może odmówić odbioru towaru.

V. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA części zamówienia I i II

1. Dostarczane artykuły muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach, a ponadto odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych oraz cechować się wysokimi walorami smakowymi. Jakość dostarczanych artykułów żywnościowych nie może budzić zastrzeżeń.
2. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.

3. Produkty muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych i prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach.
4. Na każdym dostarczonym opakowaniu musi znajdować się etykieta z następującymi danymi:
 - a) nazwa oraz adres dostawcy lub producenta,
 - b) nazwa oraz rodzaj produktu,
 - c) termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),
 - d) masa netto,
 - e) warunki przechowywania,
 - f) wykaz składników wg udziału surowców.
5. Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania jakości handlowej oraz muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej. Produkty muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach.
6. Równoważność oferowanych produktów, wyrobów.

Nazwy własne podane w załącznikach I i II (np. "Płatki miodowe „Mlekołaki”", "Makaron LUBELLA", "Koncentrat pomidorowy wrocławski", „Ser żółty typu edamski”, itp.) zostały podane przez Zamawiającego przykładowo. Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (wielkość opakowania i jego rodzaj, gramatura, konsystencja, skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające wyszczególnionym w załącznikach nr I i II, a także posiadać cechy jakościowe (normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środka konserwujące i barwiące itp.) i walory organoleptyczne (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego. Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisywanych w zapytaniu ofertowym, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej – formularzu cenowym (załączniki nr I i II do zapytania ofertowego). W tym wypadku wszelkie ryzyko (w tym koszty ewentualnych ekspertyz) związane z udowodnieniem tzw. „równoważności” artykułów żywnościowych wskazanych w formularzu ofertowym, spoczywa na Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest w takim przypadku wykazać, że dostarczone przez niego artykuły spełniają takie same wymagania jak produkty określone przez Zamawiającego dotyczące składu produktu, jego jakości, trwałości itp. parametrów. W sytuacji, gdy oferowany produkt równoważny nie odpowiada opisowi Zamawiającego podanemu w niniejszym zapytaniu ofertowym Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia produktów równoważnych i żądania dostarczenia towaru zgodnego z opisem. W sytuacji, gdy Wykonawca nie jest w stanie w terminie dostarczyć produktu zgodnego z opisem w zapytaniu ofertowym lub jego właściwego odpowiednika, Zamawiający ma prawo do nabycia takiego towaru poza obowiązującą umową i obciążenia kosztami zakupu Wykonawcę. Nie wskazanie przez Wykonawcę produktów równoważnych Zamawiający rozumie, że Wykonawca oferuje produkty wskazane w zapytaniu ofertowym. W trakcie obowiązywania umowy, dopuszcza się również w uzasadnionych wypadkach, zmianę wielkości opakowania dostarczanych produktów z zachowaniem zasady proporcjonalności. Zmiana wielkości opakowania nie może mieć wpływu na zmianę ogólnej ilości (sztuk) produktów objętych przedmiotową umową. Zmiana może nastąpić po uprzedniej, pisemnej akceptacji Zamawiającego.

W przypadku, gdy Wykonawca będzie oferował produkt równoważny, ma obowiązek zaznaczyć ten fakt w formularzu asortymentowo-cenowym, dopisując przy danym produkcie równoważny.

VII. REALIZACJA DOSTAW:

1. Upoważniony przedstawiciel Zamawiającego trzy razy w tygodniu do godz. 12⁰⁰ będzie składał (pisemnie lub pocztą elektroniczną - po uzgodnieniu przez strony dopuszcza się porozumiewanie telefoniczne) sukcesywnie zamówienia produktów w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb Zamawiającego (na poniedziałek w piątek lub ostatni dzień roboczy tygodnia gdy piątek będzie dniem wolnym od pracy).
2. Wykonawca na podstawie zamówień składanych przez Zamawiającego zamówione dostawy będzie realizował w ciągu dwóch dni (w poniedziałek na podstawie zamówienia złożonego w piątek lub ostatni dzień roboczy tygodnia gdy piątek będzie dniem wolnym od pracy) w godzinach 7⁰⁰ - 9⁰⁰. Gdy któryś z dni roboczych tygodnia jest dniem wolnym od zajęć szkolnych jak również w innych uzasadnionych przypadkach dopuszcza się indywidualne uzgodnienia przez Strony terminu dostawy.
3. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru (niezgodnego z zamówieniem) odbywa się na koszt Wykonawcy.
4. Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe. Przed wydaniem żywności ilość dostarczonego towaru oraz jego zgodność z zamówieniem zostanie sprawdzona przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego.
5. Wykonawca będzie realizował dostawy własnym transportem i na własne ryzyko. Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu przystosowany do przewozu artykułów stanowiących przedmiot zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz gwarantujący dostarczenie przedmiotu zamówienia bez uszczerbku na jego cechach jakościowych.
6. Miejscem dostaw jest zaplecze stołówki mieszczące się w budynku Zespołu Szkół w Zakrzewie, Publicznej Szkoły Podstawowej w Zakrzewie przy ulicy Osiedlowej 25.
7. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania środków spożywczych lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym. W przypadku uwzględnienia reklamacji towaru, Wykonawca zobowiązany jest do jego wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego na własny koszt. W ciągu 2 godzin od dostawy towaru w przypadku, gdy produkty żywnościowe będą wykorzystane do przygotowania posiłków w dniu dostawy i w przeciągu 6 godzin gdy produkty żywnościowe będą wykorzystane do przygotowania posiłków w dniu następnym. W przypadku, gdyby wykonawca w określonym wyżej czasie nie dostarczył zakwestionowanego towaru, Zamawiający ma prawo zakupu awaryjnego u innego dostawcy. Ewentualne różnice w cenie zapłaconej u dostawcy, u którego dokonano awaryjnego zakupu towaru w stosunku do cen należnych z tytułu zawartej umowy pokrywa Wykonawca.

VIII. WYMAGANIA DLA ZAMAWIANYCH ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

1. Wymagania wspólne dla asortymentu z grupy I – jaja, nabiał

Jaja kurze konsumpcyjne - jaja świeże, charakteryzujące się czystą, nie uszkodzoną skorupką; wysokość komory powietrznej jaja klasy A nie może przekraczać 6 mm, waga jednostkowa od 65 do 70g, białko powinno być przezroczyste i klarowne, jaja

kurze klasy A muszą być oznaczone numerami wyróżniającymi. Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 20 dni.

Produkty nabiałowe - zgodnie z obowiązującą normą, np.

- mleko - PN-A-86003/AL.
- śmietana - PN-90/A 86050
- jogurt - PN-83/A 86061
- masło - PN-66/A-86233
- twaróg - PN-A 86300/AZ
- ser żółty - PN-A 86230

2. Wymagania wspólne dla asortymentu z grupy II – przyprawy, przetwory sypkie, produkty strączkowe, przetwory

- opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne
- wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia; konsystencja sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna, cukier, sól - barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, bez oznak pleśni i szkodników; tekstura i konsystencja: kryształ sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sucha, makaron - barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia, tekstura i konsystencja charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje; kasza, ryż - wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek, pieczywo chrupkie, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej;
- smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków, makaron, kasze, ryż - po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki;
- zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów
- właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych;
- widoczną datą przydatności do spożycia, przy czym termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 3 miesiące od dnia dostarczenia produktu
wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju produktu
smak: charakterystyczny dla rodzaju produktu, bez obcych posmaków; zapach: charakterystyczny dla rodzaju produktu, przyjemny, bez obcych zapachów; właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

Oferowane artykuły żywnościowe winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021),
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2178 z późn. zm.),
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2020 r., poz. 1753),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.),
- Rozporządzenie 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 (Dz. U. z 2015 r., poz. 1154)
- Norma ISO 22000:2005 – system zarządzania bezpieczeństwem żywności dla organizacji w łańcuchu żywności
- ISO 22000 składa się z czterech kluczowych elementów, które zapewniają bezpieczeństwo, na przestrzeni całego łańcucha żywnościowego. Do tych elementów zaliczamy: wzajemną komunikację (wewnętrzną i zewnętrzną), zarządzanie systemem,
- PRP (prerequisite programs) – programy podstawowe (GMP, GHP, GAP, GVP, GPP, GDP, GTP)
- zasady HACCP oparte na Codex Alimentarius.

Dyrektywy i rozporządzenia UE:

- Rozporządzenie (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. z dnia 1 lutego 2002 roku).
- Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.U.E.L.2004.139.1)
- Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L. 139/55 z dnia 30 kwietnia 2004 r.).
- Rozporządzenie (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U.U.E.L.2004.139.206)
- Rozporządzenie (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 uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dziennik Urzędowy UE, L 338/4 z 12.11.2004).

- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności (Dziennik Urzędowy UE, L 295/1 z 12.11.2011).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dziennik Urzędowy UE, L 304/18 z 22.11.2011).

Zakrzewo, 29 grudnia 2020 r.