

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby stołówki szkolnej w budynku Zespołu Szkół w Zakrzewie przy ulicy Osiedlowej 25 w roku 2023. Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę mięsa, wędlin, przetworów mięsnych (drobiowe i wieprzowe).

Szczegółowy wykaz produktów będących przedmiotem zamówienia jest przedstawiony poniżej:

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Szacunkowa ilość
1.	filet z piersi indyka	kg	250
2.	filet z piersi kurczaka	kg	500
3.	kielbasa extra	kg	450
4.	kielbasa krakowska sucha	kg	15
5.	kielbasa szynkowa	kg	15
6.	mięso mielone z łopatki	kg	700
7.	parówki z szynki 93 % mięsa	kg	40
8.	polędwica miodowa	kg	20
9.	polędwica sopocka	kg	20
10.	porcje rosołowe	kg	350
11.	schab b/k świeży	kg	500
12.	schab gotowany	kg	15
13.	szynka b/k świeża	kg	250
14.	szynka gotowana	kg	10
15.	udziec drobiowy	kg	560

II. Zapotrzebowanie Zamawiający oszacował na okres 11 miesięcy. Ilości te stanowią wielkość szacunkową ustaloną na podstawie faktycznie zapotrzebowanych ilości w 2022 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.

III. 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.

IV. WYMAGANIA DLA ZAMÓWIENIA

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.

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (konsystencja, skład surowcowy produktu itp.), 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 (załącznik 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 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 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.

V. 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

dostarczy 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.

VI. WYMAGANIA DLA ZAMAWIANYCH ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

1. Wymagania wspólne dla asortymentu mięso, wędliny, drób i przetwory drobiowe

Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych:

- czystość - mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione,
- konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się,
- smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy,
- barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej,
- mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych,
- mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch.

Wymagania dla wędlin - klasa I: świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona, niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w odcinkach krótkich 10-15 cm, bądź wg zamówienia wagowego, np. 50 g, 100 g, 150 g;

Wymagania dla drobiu i przetworów drobiowych:

mięso drobiowe w elementach z kością :

- elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą,
- linie cięcia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła,
- połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyją lub bez szyi,
- barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu,
- nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg,
- dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych,
- dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła,

mięso drobiowe w elementach bez kości:

- mięśnie piersiowe pozbawione skóry (z wyjątkiem piersi bez kości), kości i ścięgien,
- dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości,
- barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu,
- nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach,
- dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych

Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.

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 2022 r., poz. 2132),
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2022 r., poz. 1688 z późn. zm.),
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2020 r., poz. 1753 z późn. zm.),
- 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 2016 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 2022 r.

WÓJT
Artur Nenczak