

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Nazwa zamówienia: „Dostawa żywności dla stołówki przy Szkole Podstawowej im. św. Jana Pawła II w Gruszczykach”.

II. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Św. Jana Pawła II w Gruszczykach.

III. Zamówienie podzielone jest na 3 Części:

Część nr 1 zamówienia - dostawa artykułów mleczarskich.

Część nr 2 zamówienia - dostawa jaj.

Część nr 3 zamówienia - dostawa artykułów mięsnych i drobiowych.

IV. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia.

1. Wszystkie zaoferowane artykuły spożywcze muszą być zgodne z Rozporządzeniem 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.
2. Dostarczane produkty będą świeże, pełnowartościowe, należytej jakości oraz będą dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem: pieczywo wyprodukowane będzie w dobie dostawy; ryby i mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od dostawy; jaja konsumpcyjne nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania; warzywa i owoce świeże cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danej odmiany, będą całe, zdrowe, o odpowiednim stopniu dojrzałości, bez obecności wad takich jak skaleczenia, otarcia, plamy na skórce, będą wolne od chorób i szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, brakiem oznak więdnienia, wyschnięcia czy gnicia; mięso i wędliny będą produktami świeżymi, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy. Dostarczone produkty muszą być zgodne z opisem zawartym w złożonej ofercie, a w przypadku dostawy produktu równoważnego, zamawiający wymaga, aby opakowanie tego produktu zawierało wszystkie informacje umożliwiające identyfikację spełnienia wskazanych wymagań minimalnych (parametrów) dla danego produktu (gramatura, zawartość procentowa poszczególnych składników, wydajność z opakowania, wartość odżywcza itp.) wskazanych w przedmiotowej ofercie. O dostępności produktu „sezonowego” z zakresu warzyw i owoców świeżych decyduje obecność produktu w notowaniach Warszawskiego Rolno-Spożywczego Rynku Hurtowego Bronisze.
3. Wykonawca będzie dostarczał artykuły żywnościowe: warzywa, owoce, produkty mięsne, mleczarskie, pieczywo, wyroby piekarskie, produkty spożywcze, warzywa przetworzone, ryby - pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez

- wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
4. Wszystkie artykuły suche powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieuszczelne.
 5. Artykuły piekarnicze – powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.
 6. Warzywa i owoce powinny być:
 - 1) wygląd: zdrowe – bez śladu gnicia, pleśni oraz widocznych plam na skórze, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, niezwiędnięte, czyste, nieuszkodzone.
 - 2) Barwa: typowa dla odmiany.
 - 3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.
 - 4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.
 - 5) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonanych z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzonych, niezamoczonych i czystych, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
 7. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieuszczelne.
 8. Mięso, wędliny, drób – powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonanych z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzonych, niezamoczonych i czystych, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
 9. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów żywnościowych do magazynu kuchennego Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020r. poz. 2012) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia towaru musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych. Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
 10. Wykonawca dostarczać będzie zamówioną partię towaru dla Zamawiającego codziennie w dni robocze w godzinach od 6:00 do 7:00 własnym środkiem transportu i na własne ryzyko oraz nie będzie obciążać kosztami transportu Zamawiającego, zgodnie z zamówieniami wysłanymi na adres e-mail Wykonawcy lub telefonicznie. Zamawiający będzie składał zamówienia codziennie do godz. 15:00 przez uprawnionego pracownika.

11. Dostawy odbywać się będą do budynku szkoły pod adresem: Gruszczyce 45, 98-235 Błaszki. Wykonawca będzie wnosił przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez odbiorcę, znajdujących się w siedzibie jednostki edukacyjnej. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy w kalkulowany w cenę dostarczanych produktów.
12. Podane ilości produktów w poszczególnych częściach są szacunkowe i mogą ulec zmniejszeniu. Służyć one będą wyłącznie do porównania ofert oraz wybrania oferty najkorzystniejszej, tzn. że nie stanowią ostatecznego rozmiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilościowych dostaw pomiędzy pozycjami w przedmiocie zamówienia z zastrzeżeniem, iż wartość umowy nie ulegnie zmianie.
13. Na dostarczany towar, wykonawca winien posiadać wymagane certyfikaty, atesty laboratoryjne, które będą udostępniane na żądanie Zamawiającego.
14. W przypadku braku towaru o wymaganej przez zamawiającego gramaturze dopuszcza się zaproponowanie przedmiotu zamówienia w opakowaniach o innych, lecz zbliżonych wielkościach/gramaturach. W takim przypadku Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej/wymaganej przez Zamawiającego.
15. W wyjątkowych i uzasadnionych sytuacjach Zamawiający może zmienić godzinę dostawy po uprzednim zawiadomieniu telefonicznym Wykonawcy.
16. Dostawa dotycząca jednego zamówienia winna zawierać wszystkie zamówione artykuły. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części.
17. Dostarczany towar winien być w oryginalnych opakowaniach producenta oznakowanych i zawierających informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta lub nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy, jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
18. Dostarczany towar powinien być świeży, pełnowartościowy, pierwszego gatunku, czysty, bez objawów chorób, o właściwej gramaturze, należytej jakości. Okres przydatności winien być nie później niż w połowie okresu przydatności przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem:
 - 1) Pieczywo oraz wyroby piekarskie – wyprodukowane w dniu dostawy,
 - 2) Ryby i mrożonki – będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od dostawy, opakowane z zewnątrz kartonem, wewnątrz folią, temperatura surowca w momencie przyjęcia -18 C,
 - 3) Jaja – nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania,
 - 4) Warzywa i owoce – winny być świeże, cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danej odmiany, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, uszkodzeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, brakiem oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia oraz ewidentnych zmian naskórka,

- 5) Mięso i wędliny – będą produktami świeżymi,/ wędliny krojone/ z terminem przydatności do spożycia do 5 dni od dnia dostawy. Mięso o temperaturze w momencie przyjęcia nie wyższa niż +4C.
19. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii przedmiotu zamówienia lub odrzucenia jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny zostanie stwierdzona zła jakość produktów oraz będą widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportu lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot zamówienia.
20. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów, w tym ukryte i za uszkodzenia powstałe w wyniku transportu oraz zobowiązany jest do wymiany wadliwego towaru, we własnym zakresie i na własny koszt, na każde żądanie Zamawiającego w terminie 2 godzin od powiadomienia.
21. Dostawa towarów będzie się odbywać zgodnie z procedurą określoną w dokumentacji sanitarnej, wg zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP).
22. Wykonawca winien działać zgodnie z systemem HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 11 maja.
23. Zamawiający nie wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia.
24. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp.

V. Szczegółowy wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia

Część nr 1 – Dostawa artykułów mleczarskich;

Lp	Nazwa asortymentu
1	Kefir 400 g - bez aromatów i barwników
2	Masło 250g - zawartość tłuszczu min. 82%, bez dodatków i konserwantów
3	Mleko UHT 1,5% karton o poj. 1l
4	Ser twarogowy półtłusty 250g, świeży, bez konserwantów
5	Serek homogenizowany 150g bez sztucznych barwników i konserwantów
6	Śmietana 12% 400ml, świeża, bez dodatków i konserwantów
7	Śmietana 18% 400ml, świeża, bez dodatków i konserwantów

Część nr 2 - Dostawa jaj;

Lp	Nazwa asortymentu
1	Jaja spożywcze kurze klasy L pochodzenia krajowego, towar dostarczany bezpośrednio od producenta z 28 dniowym terminem przydatności do spożycia, jaja nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania, jajka poddawane dezynfekcji promieniami UV, do każdej dostawy na dostarczany towar, wykonawca winien dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny

Część nr 3 – Dostawa artykułów mięsnych i drobiarskich;

Lp	Nazwa asortymentu
1	Boczek wędzony parzony b/ż - świeży bez żeberk i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek.
2	Filet z kurczaka (bez skóry) - świeży, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego.

3	Karkówka wp.b/k - świeże, bez kości, w całości, świeża - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa. Z chowu polskiego.
4	Kiełbasa szynkowa - zawartość mięsa wieprzowego z szynki min. 82%, bez konserwantów, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu.
5	Kiełbasa śląska - zawartość mięsa min. 70%, bez konserwantów, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu.
6	Kiełbasa z mięsa wieprzowo-wołowego - zawartość mięsa: wieprzowego min. 67%, wołowego min. 7%

7	Kości karczkowo-schabowe - świeże barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, Z chowu polskiego.
8	Kości wędzone - świeże barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, Z chowu polskiego.
9	Kurczak gotowany wędliną, bez konserwantów, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu.
10	Mięso gulaszowe wieprzowe - świeże, barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów
11	Mięso mielone wp. - świeże, zmielone, barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów
12	Parówki cienkie - zawartość mięsa wieprzowego min 80%.
13	Pasztet z kurczakiem. Produkt podrobowy, peklowany, pieczony, zawartość mięsa drobiowego min. 34%
14	Pasztet wieprzowy. Produkt podrobowy, pieczony, zawartość mięsa wieprzowego min 58,5%
15	Podudzie z kurczaka - świeże bez piór, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego.

16	<p>Polędwica typu Sopotka - zawartość polędwicy wieprzowej min. 90%, bez konserwantów, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu.</p>
17	<p>Porcje rosółowe z kurcząt - świeże, kości i skóry pozostałe po wytrybowaniu mięsa</p>
18	<p>Schab wieprzowy bez kości - świeży, część zasadnicza wieprzowiny- odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach- swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Z chowu polskiego.</p>
19	<p>Wołowina ekstra bez kości- tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skór i kości, powierzchnia bez przekrwień, zacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego.</p>
20	<p>Żeberka wędzone - mięso świeże, zapach i barwa typowa dla danego asortymentu. Z chowu polskiego</p>