

Przedszkole Gminne w Siennicy Różanej



Siennica Różana 257 A
22-304 Siennica Różana
telefon: 82 540 61 80
e- mail: sekretariat@przedszkolesiennica.pl
www://przedszkolesiennica.pl/

Opis przedmiotu zamówienia

I. Informacje ogólne:

1) Nazwa przedmiotu zamówienia:

„Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Gminnego w Siennicy Różanej”

2) Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Gminnego w Siennicy Różanej: pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich, różnych produktów spożywczych, produktów mleczarskich, produktów mięsne (mięso wieprzowe), produktów mięsnych (drobiowych), warzyw i owoców świeżych, mrożonek, ryb, warzyw i owoców mrożonych, wyrobów garmazeryjnych, jaj. Przedmiot zamówienia obejmuje 9 części, które należy wykonać zgodnie z zapisami niniejszej specyfikacji.

3) W formularzach cenowych znajdują się szczegółowe opisy przedmiotu zamówienia odpowiednio dla:

- A. **części nr 1 zamówienia - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie** - CPV 15810000-9;
- B. **części nr 2 -Różne produkty spożywcze** - CPV 15800000-6;
- C. **części nr 3 - Produkty mleczarskie,** -CPV 15500000-3;
- D. **części nr 4 - Produkty mięsne (wieprzowe),** - CPV 15100000-9,
- E. **części nr 5 - Produkty mięsne (drobiowe),** - CPV 15112000-6;
- F. **części nr 6- Warzywa i owoce,** – CPV 03200000-3;
- G. **części nr 7- Mrożonki- Ryby, warzywa i owoce mrożone,** – CPV 15331170-9, 15200000-0;
- H. **część nr 8- Dania gotowe,** – CPV 15894300-4,
- I. **część nr 9- jaja,** – CPV 03142500-3,

- 4) Miejszem wykonywania zamówienia jest Przedszkola Gminnego w Siennicy Różanej, Siennica Różana 257A, 22-304 Siennica Różana.
- 5) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na daną część, Zamawiający nie ogranicza Wykonawcy ilości części, na które składa ofertę . Oferta musi obejmować całość zamówienia z danej części. Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełen asortyment dla danej części. W przypadku gdy wykonawca oferuje asortyment w opakowaniach zawierających inną ilość niż wskazana w formularzu cenowym należy to zaznaczyć w tymże formularzu, a ilość jednostek przeliczyć na wymaganą przez zamawiającego, do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert niekompletnych (częściowych) w obrębie części.
- 6) Wskazane w ramach poszczególnych części zamówienia ilości artykułów są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania w całości przedmiotu zamówienia lub wykonania go w zwiększonej ilości, w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego potrzeby będą mniejsze lub większe od zamawianych.
- 7) Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym.

II. Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:

- 1) Dostarczane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:
 - a) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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. 2016, poz. 1154),
 - b) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023r. poz. 1448) wraz z przepisami wykonawczymi,

- c) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno -
spożywczych
(Dz. U. z 2023 r. poz. 1980). Każdy produkt winien być wyprodukowany i
wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCAP.
 - d) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002 z
dnia 28 stycznia 2002 roku, ustalające ogólne zasady i wymagania prawa
żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywno-
ści oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
 - e) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z
dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych.
 - f) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1831/2003 z
dnia 22 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności,
do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
 - g) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1831/2003 z
dnia 22 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności,
 - h) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z
dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom in-
formacji na temat żywności, (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 r.),
 - i) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z
dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków pro-
duktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72,
(EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (D. Urz. UE L
347 z 20.12.2013, str. 671 z późn. zm.), innymi, wyżej nie wymienionymi
przepisami prawa dotyczącymi środków spożywczych (obowiązujące
ustawy wraz z rozporządzeniami do nich oraz dyrektywy i rozporządzenia
UE).
- 2) Dostarczane artykuły winny posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na cha-
rakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opa-
kowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać
produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów,
zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pierwsza klasa jakości mięsa ozna-
cza: Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych

podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso chude, nie ścięgniaste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.

- 3) Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, wniesienia i zapewnienia odpowiedniego opakowania towaru.
- 5) Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
- 6) Dostarczane w ramach zamówień bieżących, produkty spożywcze muszą spełniać odpowiednie wymogi jakościowe, określone w obowiązujących przepisach prawa regulujących jakość produktów spożywczych. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych, tzn. muszą zawierać nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.
- 7) W dacie faktycznego dostarczenia danego produktu Zamawiającemu, okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2/3 okresu pomiędzy datą jego dostarczenia a wskazaną na produkcie, a datą końcową przydatności do spożycia. Za datę końcową przydatności do spożycia będzie się również uważać datę opisaną jako „najlepiej spożyć przed (należy spożyć do)”.
- 8) **Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin**, dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 872 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem 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. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa. Na

każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat, atest, handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zgodności z Polska Normą lub normami europejskimi.

- 9) Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej **niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia**, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej – roślinny rafinowany o **zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%**.
- 10) Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.
- 11) Soki powinny być wytworzone bez dodatku cukru.
- 12) Sól powinna mieć obniżoną zawartości sodu (sól sodowo– potasowa).
- 13) Dostawa mięsa, drobiu i przetworów mięsnych powinna odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywkami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych.
- 14) Jakość dostarczanych produktów powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.
- 15) Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Artykuły paczkowane winny być dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych producenta. Artykuły spożywcze winny być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) i odżywczych. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone. Artykuły spożywcze mają posiadać odpowiedni okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.

- 16) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nieukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów. W przypadku dostarczenia artykułów nienadających się do spożycia zostaną one zwrócone wykonawcy na jego koszt. Świeży towar zostanie dostarczony zamawiającemu w tym samym dniu, na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż 3 godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia. W przypadku dostarczenia mniejszych ilości niż wymaga zamawiający lub niezgodnych z zamówieniem, wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia na własny koszt (transport) brakujących ilości lub wymiany mylnie dostarczonego zamówienia w tym samym dniu na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż 3 godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia.
- 17) W przypadku niedotrzymania warunków powyżej określonych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu brakujących artykułów żywnościowych u innego wykonawcy, a powstałymi w ten sposób kosztami zostanie obciążony wykonawca, z którym zamawiający zawarł umowę o udzielenie zamówienia publicznego.
- 18) Dostawa zamówionych produktów winna być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarно-Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, które wykonawca zobowiązany jest przedstawić przy dostawie na każde żądanie zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą odzież ochronną.
- 19) Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w formie zamówień częściowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Każde zamówienie częściowe będzie określało rodzaje zamawianych artykułów oraz ich ilości. Koszty dowozu, zabezpieczenia towaru, ubezpieczenia za czas przewozu, rozładunku i wniesienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego ponosi Wykonawca.
- 20) Niedopuszczalne jest pozostawienie przez Wykonawcę dostaw bez nadzoru ze strony Zamawiającego np. na rampie, przed wejściem do placówki
- 21) Terminy przewidywanych dostaw.

Nr części	Nazwa części	Terminy przewidywanych dostaw
I.	Pieczyno, świeże wyroby piekar-skie - CPV 15810000-9	Codziennie między 7:00 a 8:00 lub według potrzeb
II.	Różne produkty spożywcze - CPV 1580000-6	Wtorek między 7:00 a 11:00 lub inny dzień ustalony przez strony
III.	Produkty mleczarskie, - CPV 15500000-3,	Wtorek między 7:00 a 11:00 lub inny dzień ustalony przez strony
IV.	Produkty mięsne (wieprzowe) - CPV 15100000-9	Wtorek między 7:00 a 8:00 lub inny dzień ustalony przez strony
V.	Produkty mięsne (drobiowe) - CPV 15112000-6	Wtorek między 7:00 a 8:00 lub inny dzień ustalony przez strony
VI.	Warzywa i owoce - CPV 0320000-3	Wtorek między 7:00 a 11:00 lub inny dzień ustalony przez strony
VII.	Mrożonki - Ryby, warzywa i owoce mrożone - CPV 15220000-6; CPV 15331170-9	Wtorek lub piątek między 7:00 a 12: 00 lub inny dzień ustalony przez strony
VIII.	Dania gotowe - CPV – 15894300-4	Poniedziałek między 7:00 a 8: 00 lub inny dzień ustalony przez strony
IX.	Jaja – CPV – 03142500 - 3	Wtorek między 7:00 a 11:00 00 lub inny dzień ustalony przez strony

22) Wykonawca oferując artykuł żywnościowy jako równoważny do opisanego w SWZ jest zobowiązany zachować minimalne wymagania podane w opisie przedmiotu

zamówienia dla danego artykułu. W przypadku wystąpienia wątpliwości Zamawiającego, co do zaoferowanych produktów równoważnych, udowodnienie równoważności leży po stronie Wykonawcy.