

**„Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Głinojecku”**

**Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)**

Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie, partiami - wg zapotrzebowania Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć.

Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia.

Artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 poz.1154).

Ponadto: Wytworzenie artykułów spożywczych, sposób opakowania i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności: 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i aktów wykonawczych do tej ustawy oraz rozporządzenia (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 31 z 1 lutego 2002 r.);

2) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz rozporządzenia (WE) Nr 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 poz. 1. z 30 kwietnia 2004 r.) i Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/ 74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) oraz przepisach Unii Europejskiej wydanych na podstawie tych rozporządzeń;

3) rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L 338 z 13 listopada 2004 r.);

4) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;

5) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych;

6) rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r.).

Każde zrealizowane bieżące zamówienie będzie podlegać odbiorowi przez Zamawiającego w miejscu dostawy. Odbiór bieżących dostaw żywności będzie dokonywany przez osoby będące przedstawicielami Zamawiającego- w oparciu o złożone bieżące zamówienie. Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami SWZ na dokumentach specyfikacji wykonanej dostawy.

Etykiety na produktach powinny być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu, skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia użyte zostały znaki towarowe, patenty lub pochodzenie, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę mają one wyłącznie charakter przykładowy, określają minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe, jakim muszą odpowiadać dostawy, aby spełnić wymagania stawiane przez Zamawiającego. Należy przyjąć, iż stanowią one tylko wskazania i mają na celu jedynie doprecyzowanie poziomu oczekiwań Zamawiającego w stosunku do określonego rozwiązania, a Wykonawca nie jest zobowiązany do ich zastosowania.

#### część 1

##### „Artykuły suche i inne”

Lp	nazwa artykułu	jednostka miary	ilość
A	B	C	D
1	Sól	kg	150
2	Mąka	kg	160
3	Cukier	kg	100
4	Pieprz 18g	szt	100
5	Koncentrat pomidorowy 190g	słoik	170
6	Passata	słoik	100
7	Cukier waniliowy	szt	20
8	Liść laurowy	szt	15
9	Olej	szt	440
10	Majeranek	szt	60
11	Ryż	kg	46
12	Ryż w kartonie po 4x100g	karton	220
13	Bułka tarta po 500 g	szt	200
14	Kwasek cytrynowy	szt	30
15	Sok owocowy kartonik 0,2 l	szt	4984
16	Makaron świderki 400 g	szt	550
17	Sos słodko-kwaśny	szt	350
18	Sos boloński	szt	350
19	Fasola drobna	szt	75
20	Przyprawa do kurczaka	szt	66
21	Przyprawa warzywna 150g	szt	65

22	Przyprawa do mięsa wieprzowego 200g	szt	32
23	Kasza jęczmienna 4x100g	karton	453
24	Przyprawa do gulaszu	szt	18
25	Kukurydza puszka	szt	32
26	Groch połówka	szt	80
27	Dżem truskawkowy	szt	50
28	Majonez	szt	30
29	Musztarda	szt	6
30	Szczaw	szt	150
31	Sos spaghetti	szt	200
32	Przecier ogórkowy	słoik	90
33	Sok owocowy w butelce 0,2 l	szt	1500
34	Mus owocowy	szt	350
35	Proszek do pieczenia	szt	24
36	Żurek biały w butelce 0,5 l	szt	45
37	Sos koperkowo-ziółowy	szt	20
38	Jabłuszko suszone z sokiemowocowym	szt	1600
39	Ciasteczka zbożowe z owocami 50g	szt	1550
40	Zacierka babuni	szt	48

#### Opakowania :

Artykuły spożywcze powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego co najmniej 3 x w tygodniu, w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających fabryczne oznaczenia, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

#### Przyprawy:

- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 6 m-cy
- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów
- konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona

#### Makarony i wyroby mączne:

- minimalny termin do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuły min. 6 m-cy
- smak i zapach – charakterystyczny dla artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych
- konsystencja – sypka, nie zlepiająca się przy nacisku
- zawartość szkodników – niedopuszczalna
- właściwa wydajność makaronów to:100g gotowego produktu, z 33g masy suchej

#### Sosy:

- min. Termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 3 m-cy
- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości o dobrych walorach smakowych, bez obcych smaków i zapachów

#### Dżemy:

- min. Termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 6 m-cy
- wygląd i konsystencja jednolita, lepka, galaretowata
- smak i zapach: charakterystyczny, typowy dla w/w artykułu, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów

## Część 2

### „warzywa i owoce”

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Cebula	kg	165
2	Marchew	kg	500

3	Seler	kg	50
4	Pietruszka	kg	130
5	Por	szt	300
6	Koper	pęczek	86
7	Ogórki konserwowe	słoik	140
8	Ogórki kiszane	kg	194
10	Ogórek zielony szklarniowy	kg	140
11	Natka pietruszki	pęczek	70
12	Mandarynka	kg	1300
13	Jabłko	kg	3200
14	Kapusta kiszona	kg	398
15	Kapusta czerwona główka	kg	80
16	Kapusta biała główka	szt	186
17	Kapusta młoda	szt	105
18	Kapusta pekińska	kg	185
19	Banan	kg	2800
20	Pomarańcza	kg	450
21	Gruszka	kg	660
22	Buraki	kg	450
23	Papryka	kg	32
24	Pomidory	kg	105
25	Śliwka	kg	300
26	Salata	szt	242
27	Kiwi	kosz.	228
28	Pieczarki	kg	150
29	Kalafior	szt	185
30	Cytryna	kg	6
31	Rzodkiewka	pęczek	35
32	Brzoskwinia	kg	320
33	Czosnek	główka	5
34	Szczypior	pęczek	48
35	Cebula czerwona	kg	10

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 3 x w tygodniu.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Produkty mocno zniekształcone, oznaki choroby, zaparzenie, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

**Wymagania w zakresie opakowań:**

Pojemniki czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko dla jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.

**Cechy dyskwalifikujące wspólne dla owoców i warzyw:**

Dostarczone warzywa i owoce winny być dobrej jakości, pozbawionej oznak niewłaściwego przechowywania i transportu. Mocne zniekształcenie, oznaki choroby, zaparzenie, zgniecenie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

**Część 3**

**„mięso drobiowe”**

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1.	Korpus z kurczaka	kg	145
2.	Filet z kurczaka	kg	1000
3	Podudzie z kurczaka	kg	350

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 2 x w tygodniu.

**Wymagania jakościowe:**

Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą.

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodne z podanymi niżej sposobem znakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowania opakowania zbiorczego:**

- nazwa środka spożywczego
- dane identyfikujące producenta środka spożywczego
- dane identyfikujące miejsca pochodzenia
- zawartość netto środka spożywczego
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy
- oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona
- objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zapażenie mięsa
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
- obecność szkodników oraz ich pozostałości
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
- zanieczyszczenia fizyczne i mechaniczne

**Część 4**

**„mięso i wędliny”**

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Boczek surowy	kg	70
2	Schab bez kości	kg	680
3	Łopatka bez kości	kg	1150
4	Biodrówka	kg	420
5	Żeberka	kg	15
6	Boczek wędzony	kg	10
7	Kiełbasa biała	kg	40
8	Parówki	kg	28
9	Kiełbasa podwawelska	kg	60
10	Karkówka	kg	320

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 2 x w tygodniu.

**Wymagania jakościowe:**

Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą.

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodne z podanymi niżej sposobem znakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowania opakowania zbiorczego:**

- nazwa środka spożywczego
- dane identyfikujące producenta środka spożywczego
- dane identyfikujące miejsca pochodzenia
- zawartość netto środka spożywczego
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy
- oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona
- objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zapażenie mięsa
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
- obecność szkodników oraz ich pozostałości
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

- zanieczyszczenia fizyczne i mechaniczne

#### Część 5

##### „Nabiał”

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Śmietana 18% kwaśna 200g	szt	1600
2	Ser półtłusty	szt	400
3	Ser żółty	kg	23
4	Jogurt naturalny	szt	35
5	Jogurt pitny	szt	2300
6	Mleko 1l (2%)	szt	60
7	Masło	szt	48

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 2 x w tygodniu.

##### Wymagania jakościowe

##### Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły,
- zanieczyszczenia mechaniczne - objawy pleśnienia
- uszkodzenia mechaniczne – zdeformowane, zgniecione, porozrywane

#### Część 6

##### „Pieczywo i wyroby cukiernicze”

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Chleb firmowy	szt	920
2	Bułka zwykła czerstwa/sucha	szt	450
3	Bułka drożdżowa	szt	1800
4	Bułka kajzerka	szt	320

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym 5 x w tygodniu.

##### Opis produktu:

Chleb krojony, pakowany w folię ochronną.

##### Cechy dyskwalifikujące pieczywo i wyroby piekarskie:

- pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie
- pieczywo zabrudzone, spalone
- miękisz lepki, niedopieczony z zakalcem z obecnością grudek mąki i soli
- smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony

#### Część 7

##### „jaja kurze”

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1.	jaja kurze z chowu wolnowybiegowego rozm. L waga od 63 do 73 gram	szt.	3500

Jaja powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 2 x w tygodniu.

##### Jaja:

- powinny być świeże i dobrej jakości
- termin przydatności do spożycia 21 dni
- skorupka i kutikula: czysta, nie uszkodzona, normalny kształt
- żółtko: bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem
- białko: przejrzyste
- zarodek: rozwinięcie nie widoczne
- ciała obce: niedopuszczalne

- zapach obcy: niedopuszczalny

#### Część 8

##### „ziemniaki”

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	ziemniaki worek 15 kg - ziemniaki jadalne o średnicy podłużnej min. 6cm i poprzecznej min.5cm. Bulwa ziemniak cała, zdrowa (bez oznak pleśni i gnicia), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, nieprzerośnięta kiełkami i perzem	kg	4800

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 1 x w tygodniu.

##### Cechy dyskwalifikujące:

Produkty mocno zniekształcone, oznaki choroby, zaparzenie, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin. Dostarczone warzywa winny być dobrej jakości, pozbawionej oznak niewłaściwego przechowywania i transportu. Mocne zniekształcenie, oznaki choroby, zaparzenie, zgniecenie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

#### Część 9

##### „ryby mrożone i wędzone”

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Ryba miruna ze skórą	kg	550

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 1 x w tygodniu.

##### Opis wymaganego towaru:

Ryby mrożone – filet mrożony bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty bez oznak rozmrażania.

##### Cechy dyskwalifikujące:

- Widoczne oznaki rozmrożenia towaru

#### Część 10

##### „mrożonki”

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Zupa jarzynowa op. 2,5 kg	szt	80
2	Pierogi z mięsem	szt	300
3	Pierogi z serem	szt	550
4	Kluski śląskie	szt	320
5	Marchewka z groszkiem	szt	50
6	Kopytka	szt	300

Produkty powinny być dostarczone w sposób cykliczny zgodnie z zapotrzebowaniem i w uzgodnieniu z Zamawiającym co najmniej 1 x w tygodniu.

##### Opis wymaganego towaru:

Warzywa mrożone – barwa odpowiednia, zapach swoisty bez oznak rozmrożenia.

##### Cechy dyskwalifikujące:

- Widoczne oznaki rozmrożenia towaru  
- zapach świadczący o procesach psucia się