

## Opis przedmiotu zamówienia

### 1. Szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia:

**Formularz asortymentowo- cenowy. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen widniejących na formularzach asortymentowo- cenowych. Wykonawca poinformuje mailowo Zamawiającego o zmianach cen. W przypadku wyższej ceny Zamawiający może kupić towar u dostawcy, który zaproponuje niższą cenę.**

### 1.2 Wymagania dotyczące dostawców:

- a) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami oraz wymogami prawa żywnościowego, GMP, oraz systemu HACCP. Warunki przewozu muszą być zgodne z deklaracją producenta danego środka spożywczego. Temperatura skrzyni załadunkowej podczas transportu środków nietrwałych mikrobiologicznie chłodzonych: 0°C- +4°C. temperatura skrzyni załadunkowej podczas transportu środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie mrożonych poniżej -18°C . Temperatura transportu surowców trwałych mikrobiologicznie temperatura otoczenia, najbardziej optymalna w granicach od +18°C do +20°C. Zamawiający będzie kontrolował skrzynię załadunkową pod względem zgodności temperatur i warunków higienicznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania Książki kontroli sanitarnej samochodu, rejestru mycia i dezynfekcji samochodu, sprawdzenia termometru/rejestratora dla samochodów przewożących produkty wymagające chłodzenia.
- b) kierowca musi posiadać zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych (udostępniane na żądanie Zamawiającego) oraz odzież ochronną.
- c) każda dostawa musi być oznakowana. Oznakowanie musi być: czytelne, w języku polskim, widoczne, trwale umieszczone. Oznakowanie musi zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę produktu, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości, warunki przechowywania, masa netto lub ilość sztuk, skład, znak weterynaryjny mięsa, wędlin, nabiału, w przypadku jajek Handlowy dokument identyfikacyjny produktów jajczarskich wprowadzanych na rynek dostarczany z każdą dostawą.
- d) towar przewożony będzie w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, czystych, nie uszkodzonych, zamkniętych, zapewniających zabezpieczenie przedmiotu dostawy przed wpływem jakichkolwiek szkodliwych czynników.
- e) kierowca wypełnia przy każdej dostawie dokumenty potrzebne Zamawiającemu do kontroli przyjęcia towaru **REJESTR OSÓB ODWIEDZAJĄCYCH KUCHNIĘ** .

Kontrolę towaru przeprowadza upoważniony pracownik Zamawiającego i zapisuje w odpowiednich dokumentach:

- f) koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca.
- g) Wykonawca powinien posiadać platformę do zamówień towaru. Wykonawca, który nie posiada platformy zamówieniowej zobowiązuje się do uruchomienia platformy zakupowej w ciągu 30 dni od podpisania umowy.

### 1.3 Wymagania jakościowe dotyczące artykułów spożywczych.

Towar świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie.

Surowce	Wymagania jakościowe
<b>Produkty suche</b>	
<b>Mąki, bułka tarta, ryż, kasze, cukier</b>	Opakowanie nieuszkodzone, szczelnie zamknięte z widoczną datą przydatności do spożycia, czyste, brak zawilgocenia, brak zbryleń, brak zanieczyszczeń, w przypadku mąki, kaszy, ryżu opakowanie wolne od szkodników żywych lub martwych (owady, roztocza), barwa jednolita, odpowiednio długi termin przydatności do spożycia (nie krótszy niż ½ okresu przydatności do spożycia)
<b>Fasola, groch, ciecierzycza</b>	Opanowanie nieuszkodzone, z widoczną datą przydatności do spożycia czyste, brak zawilgocenia, ziarna zdrowe, dojrzałe, czyste, wolne od szkodników żywych lub martwych (owady, roztocza), barwa jednolita, odpowiednio długi termin przydatności do spożycia
<b>Przyprawy</b>	Opanowanie nieuszkodzone, z widoczną datą przydatności do spożycia czyste, smak i zapach właściwy dla danej przyprawy, odpowiednio intensywny, brak obcych zapachów i posmaków, brak szkodników żywych lub martwych (owady, roztocza), pleśni, brak zawilgocenia, brak zbryleń
<b>Sól</b>	Opanowanie nieuszkodzone, z widoczną datą przydatności do spożycia czyste, barwa biała, o smaku słonym, bez gorzkiego posmaku, brak zbryleń
<b>Warzywa i owoce</b>	
<b>Owoce surowe (jabłka, gruszki, banany, cytryny, mandarynki, pomarańcze)</b>	Jędrne, nieuszkodzone i niepoobijane, skórka cała, bez śladów pleśni i zgnicia, miąższ soczysty, brak obcych zapachów i posmaków
<b>Warzywa surowe(marchew, korzeń pietruszki i selera, cebula, por, salata, natka pietruszki, koper, buraki itd.)</b>	Brak uszkodzeń mechanicznych, brak zanieczyszczeń fizycznych, brak szkodników żywych lub martwych, skórka cała, bez śladów pleśni i zgnicia, liście czyste, całe niezwiędnięte, główki zwarte, jednolite odmianowo, rośliny bez śladów chorób, odpowiednio dojrzałe, brak obcych posmaków i zapachów
<b>Warzywa kiszone(ogórki, kapusta)</b>	Brak kożucha na powierzchni kiszonki, brak śladów pleśni i zgnicia, właściwy stopień ukiszenia, właściwa jędrność,

	charakterystyczny zapach i smak, bez obcych zapachów i posmaków, długi okres przydatności do spożycia
<b>Owoce i warzywa mrożone</b>	Opakowanie nieuszkodzone, zachowany kształt surowca, niezbrylone (zbrzylenie świadczy o nie zachowaniu łańcucha chłodniczego)
<b>Owoce i warzywa konserwowe</b>	Opakowanie (puszki) nieuszkodzone, brak bombażu, zwarta konsystencja i zachowany kształt surowca, charakterystyczny dla produktu zapach i smak, odpowiednio długi termin przydatności do spożycia
<b>Mięso</b>	
<b>Mięso wieprzowe</b>	Powierzchnia czysta, lekko wilgotne, konsystencja zwarta, charakterystyczna barwa, brak zanieczyszczeń, właściwy zapach, bez obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje. Pochodzi z bieżącej produkcji, produkowane i dostarczane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
<b>Mięso drobiowe</b>	Zapach charakterystyczny, niedopuszczalny obcy zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje, barwa charakterystyczna dla danego elementu kulinarnego, brak krwawych wylewów. Pochodzi z bieżącej produkcji, produkowane i dostarczane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
<b>Ryby mrożone</b>	Przed rozmrożeniem – brak oszronienia i dużych kryształków wody, świadczących o niezachowaniu łańcucha chłodniczego, brak zanieczyszczeń fizycznych, brak przebarwień, np. zażółcenia na brzegach. Po rozmrożeniu – wygląd bez wyraźnych śladów rozmrożenia, brak obcych zapachów i smaków (jełkiego, kwaśnego, gnilnego i innych), brak nadmiernego wycieku wody, barwa charakterystyczna, konsystencja zwięzła
<b>Nabiał</b>	
<b>Mleko, śmietana, jogurt, serek homogenizowany</b>	Opakowanie nieuszkodzone, z widoczną datą przydatności do spożycia brak obcych zapachów i posmaków, odpowiednio długi okres przydatności do spożycia, brak śladów pleśni i zgnicia, charakterystyczny dla danego produktu zapach i smak
<b>Sery podpuszczkowe dojrzewające</b>	Brak zanieczyszczeń fizycznych i uszkodzeń mechanicznych, gładka, sucha, czysta skórka, barwa bez przebarwień, jednolita w całej masie, charakterystyczny zapach i smak, konsystencja zwarta, kształt regularny, brak śladów pleśni, odpowiedni długi okres przydatności do spożycia
<b>Jaja kurze</b>	Jaja w celach bakteriobójczych muszą być poddane działaniu promieni UV. Jaja muszą być przewożone i dostarczane w oddzielnych pojemnikach zabezpieczających kontakt z innymi produktami spożywczymi. Jaja klasy jakości A, rozmiar M muszą być świeże, czyste, bez uszkodzonej skorupki. Wykonawca musi posiadać aktualne badania bakteriologiczne jaj i fermy w kierunku salmonelli, które przedstawi na żądanie Zamawiającego. Do każdej dostawy dołączony Handlowy Dokument Identyfikacyjny produktów jajczarskich

	wprowadzonych na rynek.
<b>Inne</b>	
<b>Musztarda, chrzan, majonez, koncentrat pomidorowy, przecier pomidorowy</b>	Opakowania szczelne, nieuszkodzone, z widoczną datą przydatności do spożycia, brak śladów pleśni i zgnicia, brak obcych smaków i zapachów, barwa charakterystyczna, odpowiednio długi okres przydatności do spożycia.
<b>Tłuszcze (masło, olej)</b>	Opakowania nieuszkodzone z widoczną datą przydatności do spożycia. Barwa jednolita, właściwa dla produktu, typowy zapach i smak, bez obcych zapachów i smaków, długi okres przydatności do spożycia
<b>Wyroby piekarskie(chleb, bułki)</b>	Pieczyno dobrze wyrośnięte, skórka chrupiąca, miękisz zachowujący kształt w czasie krojenia, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń fizycznych i zawilgocenia, odpowiednio długi okres przydatności do spożycia

- a) Wykonawca gwarantuje że dostarczone artykuły żywnościowe będą zgodne z obowiązującymi przepisami i przedstawi na żądanie Zamawiającego stosowne dokumenty zgodnie z:

Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych odsprzedaży 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 zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U.2016 poz.1154)

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252, z 2020 r. poz. 284, 285, 1493.)

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Ray (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ,

Ustawą z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno –spożywczych Dz. U. z 2019 r. poz. 2178, z 2020 r. poz. 285. wraz z aktami wykonawczymi;

Dyrektywami i Rozporządzeniem UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz UE L 139 z 30.04.2004 r.str 1) ;Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str.319)

Rozporządzeniem WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004 , str.55 z , z późn. zm) Dz. Urz UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3,t45 str. 75 , z późn. zm)

Rozporządzeniem (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 28 stycznia 2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego , powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002r. z poen. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463 , z późn. zm.)

Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego(Dz. U. z 2006r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).

- b) Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

#### **1.4 Dostawy**

a) **Dostawy (w tym rozładunek) będą dostarczane do siedziby Zamawiającego do magazynów przy kuchni szkolnej w godzinach:**

**6:00-8:00** mięso, warzywa, nabiał

**6:00-9:00** pozostałe artykuły spożywcze

b) Dostawa transportem i na koszt Wykonawcy.

c) Zamówienie składane przed dostawą:

- Telefoniczne
- Drogą elektroniczną
- Platforma zakupowa

d) dostawa towaru partiami, stosownie do potrzeb i zamówień Zamawiającego. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy Wykonawca zobowiązany jest rozpatrzyć w trybie pilnym od zgłoszenia. W przypadku dostarczenia zamówionego towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru, a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie – Zamawiający w w/w okolicznościach ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej . Koszty powstałe z tego tytułu obciążają wykonawcę.

e) do każdej dostawy Wykonawca dołącza:

- Fakturę

f) od momentu dostawy towaru do magazynu Zamawiającego, koszty w całym okresie korzystania z przedmiotu zamówienia (w tym koszty przechowywania, koszty przetworzenia, koszty wywozu odpadów) są kosztami Zamawiającego, jednakowymi dla wszystkich Wykonawców.

2. Termin realizacji zamówienia: **od 01.01.2025r. do 30.06.2025r.**