

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
Produkty suche	
Mąki, bulka tarta, ryż, kasze, cukier	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)
Fasola, groch, ciecierzycza	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
Przyprawy	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
Sól	Opanowanie nieuszkodzone, z widoczną datą przydatności do spożycia czyste, barwa biała, o smaku słonym, bez gorzkiego posmaku, brak zbryleń
Warzywa i owoce	
Owoce surowe (jabłka, gruszki, banany, cytryny, mandarynki, pomarańcze	Jędrne, nieuszkodzone i niepoobijane, skórka cała, bez śladów pleśni i zgnicia, miąższ soczysty, brak obcych zapachów i posmaków
Warzywa surowe(marchew, korzeń pietruszki i selera, cebula, por, sałata, natka pietruszki, koper, buraki itd.)	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
Warzywa kiszone(ogórki, kapusta)	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
Owoce i warzywa mrożone	Opakowanie nieuszkodzone, zachowany kształt surowca, niezbrylone (zbrylenie świadczy o nie zachowaniu łańcucha chłodniczego)
Owoce i warzywa konserwowe	Opakowanie (puszki) nieuszkodzone, brak bombażu, zwarta konsystencja i zachowany kształt surowca, charakterystyczny dla produktu zapach i smak, odpowiednio długi termin przydatności do spożycia
Mięso	
Mięso wieprzowe	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.
Mięso drobiowe	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.
Ryby mrożone	Przed rozmrożeniem – brak oszronienia i dużych kryształków wody, świadczących o niezachowaniu łańcucha chłodniczego, brak zanieczyszczeń fizycznych, brak przebarwień, np. żażółcenia 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
Nabiał	
Mleko, śmietana, jogurt, serek homogenizowany	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
Sery podpuszczkowe dojrzewające	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
Jaja kurze	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.
Inne	
Musztarda, chrzan, majonez, koncentrat pomidorowy, przecier pomidorowy	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.
Tłuszcze (masło, olej)	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
Wyroby piekarskie(chleb, bułki)	Pieczyno dobrze wyrośnięte, skórka chrupiąca, mięksiz 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:

Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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 zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu.

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 2002 r z późn. 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 2006 r. 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: 01.09.2026r do 31.12.2026r.