

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1) Przedmiotem zamówienia dotyczy sukcesywnych dostaw artykułów spożywczych wraz z dowozem i wniesieniem w układzie zadaniowym.
- 2) Miejsce dostawy: magazyn Zespołu Szkół im. Macieja Rataja w Gościnie ul. IV Dywizji Wojska Polskiego 70 (stołówka internatu)
- 3) Podział przedmiotu zamówienia na poszczególne części:
 - a) **Część I** - Artykuły sypkie, przetwory i przyprawy – Załącznik nr 2A,
 - b) **Część II** - Mięso i przetwory oraz drób i przetwory – Załącznik nr 2B,
 - c) **Część III** - Nabiał – Załącznik nr 2C,
 - d) **Część IV** - Pieczywo i wyroby cukiernicze – Załącznik nr 2D,
 - e) **Część V** - Warzywa i owoce, jajka – Załącznik nr 2E,
 - f) **Część VI** - Ryby, przetwory z ryb – Załącznik nr 2F,
 - g) **Część VII** - Artykuły mrożone – Załącznik nr 2G.
- 4) Zastosowanie wskazanych w dokumentacji Zamawiającego preferencji opisujących wymagania odnoszące się do cech jakościowych przedmiotu zamówienia – podyktowane jest zapewnieniem preferowanej dla przedmiotu zamówienia najwyższej, jakości.

5) Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne. Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie rozwiązań równoważnych opisywanym w niniejszej SIWZ przez Zamawiającego, zobowiązany jest wykazać, że oferowane przez niego produkty posiadają cechy nie gorsze niż wskazane w SIWZ oraz o właściwościach jakościowych takich samych lub zbliżonych do tych, które zostały opisane w SIWZ, lecz oznaczone innym znakiem towarowym, patentem lub pochodzeniem, gwarantujące wysoką jakość oraz zapewniające uzyskanie parametrów jakościowych nie gorszych niż określone w niniejszej SIWZ. Oferując artykuł równoważny wykonawca zobowiązany jest wpisać jego nazwę handlową oraz jego producenta w kolumnie uwagi w formularzach asortymentowych dla poszczególnych części.

W przypadku zaproponowania gramatury zbliżonej do oczekiwanej przez Zamawiającego, obowiązkiem wykonawcy będzie dokonanie stosownych przeliczeń i zaoferowanie ilości produktu w innym opakowaniu (zbliżonej wielkości), która pokryje zapotrzebowanie Zamawiającego określone w formularzu asortymentowym.

6) Dokładny rodzaj, nazwa asortymentu, przewidywane ilości zawarte są w treści Załącznika nr 2A, 2B, 2C, 2D, 2E, 2F, 2G do SIWZ Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian proporcji w zamawianych asortymentach w przypadku różnic w planowanym obłożeniu internatu, czy też zmian ilości zamawianych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości zamówionego towaru do wysokości 30% . Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości zamówionego towaru z powodu panującej obecnie pandemii koronawirusa Sars-Cov2 (przy obostrzeniach, kiedy nie ma młodzieży w jednostce).

7) Wymagania w zakresie opakowań – pojemniki plastikowe, z pokrywkami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyboru.

8) Wymagania w zakresie opakowań – każde opakowanie musi zawierać następujące dane:

- a) nazwę środka spożywczego
- b) dotyczące składników występujących w środku spożywczym,

c) datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia,

d) dane identyfikujące:

- producenta środka spożywczego,
- kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy
- zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
- warunki przechowywania (w przypadku gdy jego jakość zależy od jego przechowywania)
- oznaczenie partii produkcji
- klasę jakości handlowej

8) Wymagania w zakresie transportu – Wykonawca zobowiązany jest przewozić artykuły objęte przedmiotem zamówienia publicznego transportem dopuszczonym przez SANEPID, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

9) Wymagania w zakresie wszystkich produktów:

a) produkty wytwarzane będą zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniami Wykonawczymi wydanymi na jego podstawie,

b) każdy produkt – realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP, GMP lub systemem HACCP

c) każdy dostarczony produkt ma być I kl.

10) Cechy dyskwalifikacyjne:

a) w zakresie wszystkich produktów:

nalot lub objaw pleśni, gnicia lub zaparzenia, zbite, nadtłuczone skorupki obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne,

b) wspólne dla mięsa:

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

c) wspólne dla wędlin:

nalot pleśni, barwa szarozielona, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenie, zawilgocenie powierzchni,

d) wspólne dla ryb:

obce, kwaśne lub gorzkie posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, zazielenienie, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zawilgocenie powierzchni,

e) wspólne dla art. nabiałowych, spożywczych, jaj

obce, kwaśne lub gorzkie posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, zbite, nadtłuczone skorupki, nieprawidłowa konsystencja, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, plamy na powierzchni oraz zawilgocenie powierzchni,

f) wspólnie dla warzyw i owoców:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, miejsca obite, oznaki wędnięcia, obecność szkodników oraz ich pozostałości, muszą być wolne od zanieczyszczeń i uszkodzeń spowodowanych przez choroby, mróz i inne czynniki zewnętrzne

g) wspólne dla mrozonek:

obce, kwaśne lub gorzkie posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, zbite, objawy rozmrożenia oraz zawilgocenia powierzchni, nieprawidłowa konsystencja, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby.

11. Oferowane przez wykonawcę produkty spełniają wymagania określone: ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawą o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, ustawą o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego.

12. Artykuły spożywcze winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie, zawierać informacje tj. nazwę producenta, termin przydatności do spożycia, wagę, warunki przechowywania.

13. Mięso musi być pochodzenia krajowego, nieuwodnione, z okresem ważności do spożycia nie mniej niż pięć dni od daty dostawy do magazynu żywnościowego. Wędliny pochodzenia krajowego, 9 do 10 dni ważności określonej przez producenta.

14. Produkty pochodzenia zwierzęcego muszą spełniać wymogi ustawy o wymaganiach weterynaryjnych dla tych produktów z dnia 29 stycznia 2009 r. Zakład produkcyjny musi być pod nadzorem weterynaryjnym i posiadać wpis do Rejestru Powiatowego Lekarza Weterynarii. Na żądanie Zamawiającego od chwili otwarcia ofert i przez okres trwania umowy Wykonawca dostarczy dokument potwierdzający wpis do Rejestru Powiatowego Lekarza Weterynarii.

15. Mleko i przetwory mleczne muszą być dostarczane z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż pięć dni, licząc od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.

16. Dostarczone warzywa i owoce muszą być świeże, bez uszkodzeń mechanicznych i biologicznych.

17. Pieczywo oraz wyroby ciastkarskie powinny cechować się wysokimi walorami smakowymi. Dostarczona żywności musi być świeża z odpowiednim terminem przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującymi normami.

18. Wykonawca zamówienia dostarcza zamówione asortymenty własnym transportem, na własny koszt i ryzyko.

19. Ze względów logistycznych dostawy mogą się odbywać środkami transportu o ładowności nie przekraczającej 3,5 tony.

20. Dostawy odbywać się będą **codziennie** na podstawie **zamówienia przekazywanego z jednodniowym wyprzedzeniem**, a w wyjątkowych sytuacjach nawet tego samego dnia.

22. Zamówienia składane będą przez uprawnione osoby wskazane przez Zamawiającego w umowie.

23. Zamówienia składane będą w sposób uzgodniony przez przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.

24. Dostawy realizowane będą w dni robocze w godzinach od 6:00 do 8:00

25. Zamawiający zastrzega sobie, w ramach konieczności, prawo żądania natychmiastowego dokonania dostawy (w sytuacjach nadzwyczajnych), **szybkość reakcji wykonawcy na tego typu zamówienie, stanowić będzie kryterium oceny ofert.** Najwyżej zamawiający oceni ofertę, której wykonawca zaoferuje, najkrótszy czas liczony w godzinach, od złożenia zapotrzebowania, w tym trybie, do zakończenia dostawy.

ZATWIERDZAM:

DYREKTOR

Halina
Gospolu Szkół im. Macieja Rataja
w Gościnie

mgr inż Halina Schatz-Tkacz