

Rozdział IV SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje zakup oraz sukcesywną dostawę produktów spożywczych do stołówki szkolnej mieszczącej się przy ulicy Lorenza 8 w Lubichowie w 2022 roku w podziale na następujące części:

- część nr I – pieczywa,
- część nr II – ziemniaków,
- część nr III - mięso, produkty mięsne, wędliny,
- część nr IV - ryby i przetwory rybne, oleje, mrożonki, kompoty, koncentraty,
- część nr V - różnych produktów spożywczych.

Wszelkie użyte, nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia prosimy traktować jako informacje uściślającą, wiążącą dla Wykonawcy. Dopuszcza się artykuły równoważne, artykuł równoważny musi spełniać walory jakościowe produktu wskazanego, w takich okolicznościach jeżeli Wykonawca zaoferował produkty równoważne to jest zobowiązany udowodnić równoważność produktu zaoferowanego z tym wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia składając wraz z ofertą dowody na równoważność.

Z uwagi na możliwość zmiany bieżących potrzeb w trakcie realizacji umowy Zamawiający ma prawo do zmniejszenia zakresu realizacji przedmiotu zamówienia powodującej zmianę wartości zawartej umowy maksymalnie o 25 %. Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego w przypadku wystąpienia wyżej wymienionej okoliczności, w tym: zmiana zaoferowanych przez Wykonawcę w złożonej ofercie ceny jednostkowej, żądanie realizacji umowy do wysokości 100 % ceny umownej.

Część nr I – pieczywa

Dostawy przedmiotu zamówienia:

- odbywać się będą sukcesywnie w ramach potrzeb Zamawiającego do 2 razy w tygodniu,
- w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 09:00 w asortymencie, ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę,
- w opakowaniach przewidzianych w umowie - pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Dostarczane artykuły muszą posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Ponadto Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być świeży. W przypadku wskazania przez Zamawiającego w charakterystyce przedmiotu zamówienia produktów o gramaturze, która nie występuje na rynku, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić produkty o najbardziej zbliżonej gramaturze i przeliczyć ich cenę zgodnie z podanymi w formularzu oferty. Zamawiający, będzie odbierał artykułu sukcesywnie w miarę potrzeb.

Wykonawca zobowiązuje się:

- a. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
- b. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywnościowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
- c. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
- d. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
- e. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia,
- f. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
- g. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
- h. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu

higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),

- i. wnieść przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy w kalkulowany w cenę dostarczanych produktów.

Część nr II – ziemniaków

Dostawy przedmiotu zamówienia:

- odbywać się będą sukcesywnie w ramach potrzeb Zamawiającego w ilości ok 1 tony ziemniaków,
- w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 09:00 w asortymencie, ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę,
- w opakowaniach przewidzianych w umowie - pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Dostarczane artykuły muszą posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Ponadto Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być świeży. Zamawiający, będzie odbierał artykułu sukcesywnie w miarę potrzeb.

Wykonawca zobowiązuje się:

- a. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
- b. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywnościowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
- c. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
- d. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
- e. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte

- w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia,
- f. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
 - g. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
 - h. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),
 - i. wnieść przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy w kalkulowany w cenę dostarczanych produktów.

Część nr III - mięso, produkty mięsne, wędliny

Dostawy przedmiotu zamówienia:

- odbywać się będą codziennie w ramach potrzeb Zamawiającego, w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne,
- w godzinach od 07:00 do 09:00 w asortymencie, ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę,
- w opakowaniach przewidzianych w umowie - pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Dostarczane artykuły muszą posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Ponadto Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być świeży. W przypadku wskazania przez Zamawiającego w charakterystyce przedmiotu zamówienia produktów o gramaturze, która nie występuje na rynku, Wykonawca

zobowiązany jest zapewnić produkty o najbardziej zbliżonej gramaturze i przeliczyć ich cenę zgodnie z podanymi w formularzu oferty.

Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza: mięso chude, nieścięgnięte o zawartości tłuszczu 7%, bez tłuszczu zewnętrznego, nie zawierające skórek, chrząstek, ścięgien niekonsumpcyjnych i powięzi. Boczek wędzony - wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu:, niedopuszczalne resztki szczeciny, konsystencja i struktura dość miękka, soczysta, krucha, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości. Kiełbasa - smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości, rozdrobnienie i układ składników: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, składniki średnio rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone na przekroju. Schab wieprzowy bez kości - mięso chude, nieścięgnięte o niewielkiej zawartości tłuszczu bez tłuszczu zewnętrznego, nie zawierające skórek, chrząstek, ścięgien niekonsumpcyjnych i powięzi. Ponadto Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być świeży. Niedopuszczalnym jest dostarczanie przez Wykonawcę produktów zamrożonych. Zamawiający, będzie odbierał artykułu sukcesywnie w miarę potrzeb.

Wykonawca zobowiązuje się:

- a. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
- b. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywnościowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
- c. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
- d. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
- e. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia,

- f. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
- g. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
- h. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),
- i. wnieść przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy w kalkulowany w cenę dostarczanych produktów.

Część nr IV - ryby i przetwory rybne, oleje, mrożonki, kompoty, koncentraty

Dostawy przedmiotu zamówienia:

- odbywać się będą sukcesywnie w ramach potrzeb Zamawiającego 2 razy w tygodniu,
- w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 09:00 w asortymencie, ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę,
- w opakowaniach przewidzianych w umowie - pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Dostarczane artykuły muszą posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Ponadto Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być świeży. W przypadku wskazania przez Zamawiającego w charakterystyce przedmiotu zamówienia produktów o gramaturze, która nie występuje na rynku, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić produkty o najbardziej zbliżonej gramaturze i przeliczyć ich cenę zgodnie z podanymi w formularzu oferty. Zamawiający, będzie odbierał artykułu sukcesywnie w miarę potrzeb.

Wykonawca zobowiązuje się:

- a. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
- b. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywieniowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
- c. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
- d. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
- e. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia,
- f. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
- g. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
- h. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),
- i. wnieść przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy w kalkulowany w cenę dostarczanych produktów.

Część nr V - różnych produktów spożywczych

Dostawy przedmiotu zamówienia:

- odbywać się będą sukcesywnie w ramach potrzeb Zamawiającego 2 razy w tygodniu,
- w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 09:00 w asortymencie, ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę,

- w opakowaniach przewidzianych w umowie - pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Dostarczane artykuły muszą posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Ponadto Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być świeży. W przypadku wskazania przez Zamawiającego w charakterystyce przedmiotu zamówienia produktów o gramaturze, która nie występuje na rynku, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić produkty o najbardziej zbliżonej gramaturze i przeliczyć ich cenę zgodnie z podanymi w formularzu oferty. Zamawiający, będzie odbierał artykułu sukcesywnie w miarę potrzeb.

Wykonawca zobowiązuje się:

- a. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
- b. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywnościowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
- c. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
- d. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
- e. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia,
- f. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
- g. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,

- h. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),
- i. wnieść przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy w kalkulowany w cenę dostarczanych produktów.