

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

(zwany dalej „OPZ”)

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym wariant I bez możliwości negocjacji zgodnie z przepisami ustawy z 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych pn.

ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH NA POTRZEBY STOŁÓWKI SZKOLNEJ PRZY SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 8 W LĘBORKU NA ROK SZKOLNY 2023-2024

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest sukcesywny zakup wraz z dostawą i rozładunkiem artykułów spożywczych (artykułów ogólnospożywczych, pieczywa, warzyw i owoców, mrożonek i ryb, nabiału, mięsa i wędlin oraz drobiu) na potrzeby stołówki szkolnej przy Szkole Podstawowej nr 8 w Lęborku.
- 2) Szczegółowy opis poszczególnych części zamówienia zawiera załącznik nr1a – 1f do OPZ – Formularz rzeczowo – ilościowy.
- 3) Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia na części, gdzie każda ze wskazanych poniżej części zamówienia określana będzie mianem „Pakiet” :
 - Pakiet nr 1 – Artykuły ogólnospożywcze
 - Pakiet nr 2 – Drób
 - Pakiet nr 3 – Warzywa i owoce
 - Pakiet nr 4 – Nabiał i mrożonki
 - Pakiet nr 5 – Mięso i wędliny
 - Pakiet nr 6 – Ryby
- 4) Rodzaj zamówienia: DOSTAWA
- 5) Zamówienie współfinansowane: NIE
- 6) Numer kategorii wg Wspólnego Słownika Zamówień:
 - 15100000-9 – mięso i tłuszcze.
 - 15500000-3 – nabiał
 - 15331170-9 – mrożonki
 - 03200000-3 – owoce i warzywa
 - 15800000-6 – różne produkty spożywcze
 - 15810000-9 – pieczywo
- 7) Dostawy artykułów spożywczych (artykułów ogólnospożywczych, pieczywa, warzyw i owoców, mrożonek i ryb, nabiału, mięsa i wędlin oraz drobiu), w zależności o potrzeb Zamawiającego, muszą być realizowane od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy. Realizacja każdego zamówienia złożonego w formie

telefonicznej do godz, 15.00 nastąpi następnego dnia roboczego najpóźniej do godz. 9.00, z zastrzeżeniem, że:

- nabiał musi być dostarczony codziennie w dni robocze,
- mięso, wędliny, drób, warzywa i owoce co drugi dzień,
- pozostałe artykuły spożywcze oraz ryby wg potrzeb Zamawiającego (średnio 3 razy w tygodniu).

własnym środkiem transportu i na własne ryzyko.

- 8) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów ogólnospożywczych, pieczywa, warzyw i owoców, mrożonek i ryb, nabiału, mięsa i wędlin oraz drobiu do magazynu kuchennego Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 20, , z 2022 r. poz. 24, 138) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
- 9) Wykonawca odpowiada za stan jakościowy dostarczonych artykułów żywnościowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie sanitarno – epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją Przedmiotu zamówienia – na żądania Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny – dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).
- 10) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.
- 11) Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych na poszczególne pozycje przedmiotu zamówienia.
W przypadku artykułów spożywczych posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny” (zgodnie z art. 99 ust. 5 ustawy Pzp) gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostarczenie dokładnych określeń. Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem „lub równoważny”.
- 12) Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie artykuły spożywcze o porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych parametrach jakościowych, posiadających te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierające w składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji co artykuły określone przez Zamawiającego. Zastosowane w opisie produktów znaki towarowe i/lub pochodzenie artykułów spożywczych służą do określenia parametrów technicznych, właściwości, jakości, przydatności towaru jakimi powinny charakteryzować się wchodzące w skład przedmiotu zamówienia artykuły żywnościowe.
Jeśli w załączniku nr 1a - 1f do OPZ (Formularz rzeczowo – ilościowy) Zamawiający wskazuje znaki towarowe lub pochodzenie produktów spożywczych oznacza to iż

dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych, które będą tożsame lub nie gorsze pod względem jakościowym, smakowym i użytkowym od wymienionego przez Zamawiającego z nazwy asortymentu w formularzu rzeczowo – cenowym.

Zaproponowane przez Wykonawcę w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (wielkość opakowania i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu, itp.) odpowiadające wyszczególnionym w załączniku nr 2a – 2f do SWZ (Formularz rzeczowo – cenowy), a także posiadać cechy jakościowe (np. zawierać środki konserwujące i barwiące itp. spełniające wymagania odpowiednich norm branżowych i dopuszczonych do stosowania gastronomicznego, itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barw itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

- 13) Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisywanych w w załączniku nr 2a – 2f do SWZ (Formularz rzeczowo – cenowy) zobowiązany jest wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, jak również podać nazwę producenta i nazwę handlową produktu oraz opisać produkty równoważne wraz z podaniem walorów potwierdzających ich równoważność. Dostarczane w ramach zapotrzebowań bieżących artykuły żywnościowe powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe, określone w obowiązujących przepisach prawa regulujących jakość produktów spożywczych.

UWAGA:

Jeżeli zaoferowane artykuły będą posiadały parametry gorsze od wymaganych w OPZ, Zamawiający odrzuci ofertę. Ciężar udowodnienia, że zaoferowane przez Wykonawcę artykuły odpowiadają wymaganiom wskazanym przez Zamawiającego, spoczywa na Wykonawcy.

- 14) Jeżeli artykuły żywnościowe dostarczone przez Wykonawcę będą miały wady (zła jakość), albo nie będą odpowiadały pod względem ilościowym, Zamawiający poinformuje o ewentualnych wadach lub brakach ilościowych w terminie natychmiastowym w dniu otrzymania zamówionego asortymentu i odmówi przyjęcia towaru od Wykonawcy w sytuacji nie odpowiadającej wymogom jakościowym lub ilościowym. W takiej sytuacji Wykonawca ma obowiązek wymienić towar na pełnowartościowy lub uzupełnić braki niezwłocznie, aby umożliwić przygotowanie zaplanowanych z tej dostawy posiłków (np. w przypadku pieczywa – w czasie 1 godziny). W przeciwnym wypadku Zamawiający uzna, że Wykonawca nie dotrzyma terminu dostawy, co skutkować będzie zawsze naliczeniem kar umownych wynikających z zawartej umowy.

- 15) Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrotu asortymentu niespełniającego warunków, o których mowa w Opisie przedmiotu zamówienia także wówczas, jeżeli dopiero podczas stosowania produktu okaże się, że nie spełnia on wymogów z Opisu przedmiotu zamówienia (tzn. jest gorszy pod względem jakościowym i użytkowym).

- 16) Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowego informowania Zamawiającego, jednak nie później niż do 6 godz. od chwili otrzymania od Zamawiającego zapotrzebowania o spodziewanych brakach przedmiotu umowy lub innych trudnościach w dostawie w/w przedmiotu oraz do zagwarantowania w związku z tym realizacji zwiększonych zamówień zabezpieczających prawidłowe funkcjonowanie Zamawiającego.

- 17) Zamawiający zastrzega możliwość ilościowej zmiany poszczególnych asortymentów w ramach wartości zamówienia określonego umową z z zastrzeżeniem iż w wyniku ww zmian nie zostanie przekroczona wartość umowy. Przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania niepełnej ilości asortymentu określonego w Formularzach rzeczowo – cenowym. Zamawiający zastrzega możliwość zrealizowania umowy do 60% jej wartości. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z uprawnienia, o którym mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie należne mu wyłącznie z tytułu części przedmiotu zamówienia w zmniejszonym zakresie. Pozostałe 40% Zamawiający wykorzysta w razie zaistnienia takiej potrzeby. Ostateczna wartość wynagrodzenia umownego określona będzie na podstawie rzeczywistych dostaw artykułów żywnościowych objętych umową. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia wynagrodzenia uzupełniającego ani zgłaszania roszczeń odszkodowawczych objętych niniejszą umową, nie wyczerpuje kwoty maksymalnego wynagrodzenia.
- 18) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia ilości i wartości dostaw o 10 % w odniesieniu do całości zamówienia jak również poszczególnych produktów zamawianego asortymentu w sytuacjach uzasadnionych potrzebami Zamawiającego, w szczególności zmianą stanów osobowych, różnorodnością wprowadzanych diet.
- 19) Ze względów niezależnych od Zamawiającego zamówienia mogą zostać wstrzymane na okoliczność zamknięcia placówek oświatowych.
- 20) Asortyment przedstawiony w ofercie rzeczowo - cenowej nie jest katalogiem zamkniętym. Zamawiający w ciągu okresu trwania umowy może dokonać zamówienia na dodatkowy asortyment lub zwiększyć ilość zamówionego asortymentu.
- 21) Ceny jednostkowe produktów wymienionych w formularzach asortymentowo – cenowych stanowiących załącznik nr 2a - 2f do umowy, mogą ulec zmianie w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT.
- 22) Ceny artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia przy pierwszej dostawie będą zgodne z wartościami zawartymi w ofercie cenowej i nie mogą ulec zmianie przez okres minimum sześciu miesięcy od dnia podpisania umowy. Natomiast ceny kolejnych dostaw z uwagi na sezonowość cen warzyw i owoców oraz mięsa ustalane będą po uzgodnieniu obu stron postępowania, w oparciu o ceny z notowań giełdy.
- 23) Ceny jednostkowe produktów wymienionych w formularzach asortymentowo – cenowych mogą ulec zmianie z powodu okoliczności spowodowanych zmianą koniunktury na rynku artykułów żywnościowych. Zmiany te mogą być dokonywane nie częściej niż raz na sześć miesięcy i nie mogą przekraczać wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego przez Prezesa GUS za sześć miesięcy poprzedzających datę podwyżki, zaś potrzeba jego dokonania winna być przez Wykonawcę uzasadniona na piśmie.

II. WARUNKI REALIZACJI DOSTAW I WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

- 1) Transport (w tym czynności związane z załadunkiem i rozładunkiem) oferowanych artykułów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności określonych przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. O bezpieczeństwie żywności i żywienia.

- 2) Dostawa artykułów spożywczych obejmuje dostarczenie ich przez Wykonawcę własnym transportem do siedziby Zamawiającego oraz wniesienie towaru do pomieszczeń magazynowych budynku Zamawiającego. Koszty i ryzyko ponosi Wykonawca. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.
- 3) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły żywnościowe w odpowiednich opakowaniach oraz transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanych artykułów spożywczych przed czynnikami pogodowymi, uszkodzeniem itp.
- 4) Wykonawca będzie dostarczał artykuły ogólnospożywcze, pieczywo, warzywa i owoce, mrożonki i ryby, nabiał, mięso i wędliny oraz drób - pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być nienaruszone i oznakowane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie oznakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015. poz. 29 z późn. zm.).
- 5) Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego artykuł spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
- 6) Wykonawca musi zagwarantować odpowiedni okres ważności dostarczanych produktów licząc od dnia dostawy. Upoważnieni pracownicy Zamawiającego będą dokonywać odbioru towaru pod względem ilościowo-wartościowym oraz obowiązujących norm jakościowych, a także dokonywać sprawdzania zgodności cen z formularzem asortymentowo-cenowym.
- 7) Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy przyjęcia towaru w przypadku wad ilościowych, jakościowych bądź zbyt krótkiego okresu przydatności do spożycia. W przypadku zakwestionowania przez Zamawiającego dostarczonego towaru
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do wymiany towaru w terminie do 3 godzin od otrzymania zawiadomienia, a w przypadku braków ilościowych – uzupełnienia ilości w terminie do 3 godzin od otrzymania zawiadomienia do jego wymiany na pełnowartościowy, w terminie nie dłuższym niż 24 godziny od zgłoszenia reklamacji. Zakwestionowany towar zostanie zwrócony Wykonawcy i odebrany transportem na koszt Wykonawcy. Zamawiający nie odpowiada za straty poniesione przez Wykonawcę z tytułu zwrotu kwestionowanej partii towaru. Dostarczane produkty spożywcze muszą być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę i muszą być dobrej jakości, w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów, muszą spełniać obowiązujące w tym zakresie normy sanitarno-epidemiologiczne, a także muszą być przechowywane i transportowane w warunkach gwarantujących dobrą jakość.

Uwaga!

Jeśli w jakiegokolwiek pozycji formularza asortymentowo – cenowego użyto nazwy własnej produktu, Wykonawca może złożyć ofertę na towar tożsamy lub równoważny do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej. Zastosowanie nazw producentów służy jedynie doprecyzowaniu przedmiotu zamówienia.

- 9) Dostarczony towar winien być świeży, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości, bez wad fizycznych i jakościowych, w nienaruszonych opakowaniach i odpowiadać Polskim Normom. W przypadku dostarczenia dostawy złej jakości Wykonawca zobowiązany jest zabrać taką dostawę na własny koszt i dostarczyć dostawę zgodną z zamówieniem. Poprzez dostawę złej jakości Zamawiający rozumie się w szczególności:
- dostarczenie żywności, której parametry nie odpowiadają parametrom jakościowym wymienionym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia,
 - dostarczenie żywności nieświeżej,
 - dostarczenie żywności o zbyt krótkim terminie przydatności do spożycia dla danego asortymentu tj. gdy do końca upływu terminu ważności pozostała 1/3 zalecanego czasu,
 - dostarczenie żywności w uszkodzonych opakowaniach jednostkowych.
- 10) Zamawiający wymaga by dostarczone produkty żywnościowe:
- a) były wysokiej jakości, I gatunku, bez wad fizycznych i jakościowych, tj. o wyglądzie, teksturze i konsystencji oraz smaku i zapachu charakterystycznych dla rodzaju produktu, bez obcych zapachów, posmaków, bez zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, bez zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych,
 - b) były dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, zawierających informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia – nie dopuszcza się w tym zakresie przedrukowań daty/zastąpienia daty, ilości sztuk i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, szczelne,
 - c) posiadały niezbędne certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami oraz dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu, w tym świadectwo jakości lub handlowy dokument identyfikacyjny oraz dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia), które na prośbę Zamawiającego będą udostępniane.
- 11) Pojemność, gramatura produktu nie może odbiegać od pojemności, gramatury sugerowanej przez Zamawiającego. W przypadku zaoferowania wyższej lub niższej niż wskazana przez Zamawiającego pojemność, Wykonawca zobowiązany jest do wskazania takiej ilości Zamawiającego produktu, która po przemnożeniu będzie wynosić ilość jaką żąda Zamawiający (informację o wyższej lub niższej gramaturze należy podać w kolumnie UWAGI – załącznika 2a – 2f).
- 12) Asortyment ma spełniać obowiązujące normy zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. O bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- 13) Asortyment musi posiadać termin ważności nie krótszy niż 6 miesięcy od dnia złożenia zamówienia przez Zamawiającego.
- 14) Opakowanie jednostkowe muszą być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością, które w odpowiedni sposób zabezpieczają wyrób przed

zanieczyszczeniem. Opakowania transportowe, pudła tekturowe lub worki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, schładzane w temperaturze wg obowiązujących norm. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, załamanych, z zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, termin przydatności do spożycia, nazwę dostawcy, producenta, adres warunki przechowywania, oznaczenia partii produkcyjnej, masę netto.

- 15) Artykuły muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach jednostkowych o gramaturze nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego.
- 16) Zamawiający dopuszcza dostawę artykułów w opakowaniach o innych wielkościach/gramaturze tylko w przypadku zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową lub zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, pod warunkiem uzyskania zgody przez Zamawiającego.
- 17) Ilość asortymentu będzie wynikać z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego. Ilości podane w formularzu rzeczowo - cenowym, są szacunkowe i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu.

III. WYMAGANIA STOSOWANIA PRZEPISÓW PRAWA

Oferowane produkty, a także sposób ich przewozu i przechowywania winny spełniać wymagania wymienione w:

- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 2016r., poz. 1154);
- ustawie z dnia 25 sierpnia 2005r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020, poz. 2021 z późn. zm.);
- ustawie z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz.U. z 2021r. Poz. 630 z późn. zm.);
- ustawie z dnia 16 grudnia 2005r. O produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2020r. Poz. 1753 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. W sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z dnia 21.12.2008, str. 16 z późn. zm.);
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie oznakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015. poz. 29 z późn. zm.).

IV. TERMIN REALIZACJI

- 1) Zamawiający wymaga, aby zamówienie zostało wykonane w okresie maksymalnym do 10 miesięcy tj. od dnia podpisania umowy i nie dłużej niż do dnia 30.06 2024r.

- 2) Ze względu na małą powierzchnię magazynową, którą dysponuje Zamawiający, dostawy artykułów spożywczych (artykułów ogólnospożywczych, pieczywa, warzyw i owoców, mrożonek i ryb, nabiału, mięsa i wędlin oraz drobiu), w zależności o potrzeb Zamawiającego, muszą być realizowane od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy. Realizacja każdego zamówienia złożonego w formie telefonicznej do godz. 15.00 nastąpi następnego dnia roboczego najpóźniej do godz. 9.00, z zastrzeżeniem, że:
- nabiał musi być dostarczony codziennie w dni robocze,
 - mięso, wędliny, drób, warzywa i owoce co drugi dzień,
 - pozostałe artykuły spożywcze oraz ryby wg potrzeb Zamawiającego (średnio 3 razy w tygodniu) własnym środkiem transportu i na własne ryzyko.
- 3) Dostawa obejmuje załadunek, transport i rozładunek dostarczonych artykułów do pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
- 4) Ceny produktów w okresie trwania umowy nie mogą ulec zmianie, w stosunku do wskazanych w ofercie cenowej przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy. Ceny jednostkowe w ofercie powinny uwzględniać również koszty transportu i rozładunku w siedzibie Zamawiającego.

V. DODATKOWE INFORMACJE DLA WYKONAWCY

- 1) Zamawiający przewiduje zapłatę wynagrodzenia na podstawie faktur miesięcznych, w wysokości wynikających z cen zawartych w formularzach rzeczowo – cenowych Wykonawców oraz ilości dostarczonych w danym miesiącu artykułów spożywczych, płatnych w terminie do 14 dni, licząc od dnia przedłożenia faktury Zamawiającemu.
- 2) Zamawiający zobowiązuje się do wystawienia faktur, w której nabywcę i odbiorę oznaczy w następujący sposób:

NABYWCA:

Gmina Miasto Lębork

ul. Armii Krajowej 14

84-300 Lębork

NIP: 841-162-20-90

ODBIORCA:

Szkoła Podstawowa nr 8

ul. Mireckiego 10

84-300 Lębork

Sporządził/a
Iwona Winiarska

Zatwierdzenie opisu przedmiotu zamówienia
Dyrektor SP 8
Daniel Nadworski

FORMULARZ RZECZOWO - ILOŚCIOWY
PAKIET NR 1- ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	ilość
1	Pieprz czarny mielony 15 g	Szt.	300
2	Pieprz ziołowy 15 g	Szt.	100
3	Lubczyk suszony 10 g	Szt.	100
4	Ziele angielskie 20 g	Szt.	70
5	Liść laurowy 12g	Szt.	70
6	Papryka słodka 20 g	Szt.	250
7	Zioła prowansal. 10 g	Szt.	60
8	Kwasek cytrynowy	Szt.	120
9	Majeranek	Szt.	100
10	Sól sodowo - potasowa 350 g	Szt.	150
11	Olej rzepakowy kujawski 1 l	Szt.	250
12	Sól	kg	200
13	Mąka tortowa	kg	250
14	Chrzan tarty 210 g	Szt.	70
15	Ryż biały paraboliczny	kg	100
16	Ogórki konserwowe 0,9 l	Szt.	150
17	Bułka tarta 0,5 kg	Szt.	320
18	Makaron cienki nitki 250 g	Szt.	250
19	Koncentrat pomidor. 0,9 l	Szt.	180
20	Kasza jęczmienna	kg	180
21	Rodzynki 100 g	Szt.	80
22	Brzoskwinie w puszcze 820 g	Szt.	100
23	Ananas w plastrach 565 g	Szt.	100
24	Żurek śląski butelka	Szt.	150
25	Majonez Winiary 0,7 l	Szt.	40
26	Kukurydza konserwowa 340 g	Szt.	120
27	Groszek Konserwowy 400 ml	Szt.	100
28	Kurkuma 15 g	Szt.	50
29	Makaron gruby- różne rodzaje Lubella 500 g	kg	500
30	Makaron wieloziarnisty 400 g	Szt.	200
31	Suszone pomidory z czosnkiem 270 g	Szt.	150
32	Makaron lubela 2 kg	Szt.	50
33	Makaron zacierka 250 g	Szt.	150
34	Cukier	kg	300
35	Słonecznik łuskany 100 g	Szt.	5

36	Sezam 100 g	Szt.	200
37	Magi 1 l	Szt.	10
38	Szczaw konserwowy 270 g	Szt.	260
39	Fasola konser. 400 g	Szt.	100
40	Kasza gryczana	kg	200
41	Oregano 10g	Szt.	70
42	Kasza bulgur 400 g	Opak.	100
43	Żurawina 100 g	Szt.	100
44	Ryż	kg	200

FORMULARZ RZECZOWO - ILOŚCIOWY
PAKIET NR 2 - DRÓB

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	Filet z piersi kurczaka	kg	500
2	Bioderko i pałeczki z kurczaka	kg	700
3	Porcja rosołowa	kg	400
4	Filet z indyka	kg	250
5	Kurczaki tuszka	kg	600
6	Udziec z indyka bez skóry i kości	kg	150

FORMULARZ RZECZOWO - ILOŚCIOWY
PAKIET NR 3 - WARZYWA I OWOCE

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	ilość
1	Kapusta biała młoda	kg	1200
2	Jabłka	kg	3000
3	Mandarynka	kg	600
4	Kiwi	Szt.	800
5	Pomarańcze	kg	600
6	Rabarbar sezonowo	kg	20
7	Gruszka	kg	400
8	Truskawki sezon	kg	250
9	Śliwki sezonowo	kg	400
10	Banany	kg	600

11	Papryka czerwona	kg	200
12	Pomidory świeże	kg	200
13	Pieczarki	kg	100
14	Rzodkiew	Szt.	250
15	Ogórek kiszony	kg	180
16	Seler korzeń	kg	200
17	Salata masłowa	Szt.	200
18	Zielony szczypiorek	Pęczek	800
19	Pietruszka zielona	Pęczek	400
20	Koper zielony	Pęczek	400
21	Ziemniaki	kg	10 000
22	Nektarynka	kg	200
23	Jaja	Szt.	7000
24	Malina	kg	20
25	Rzepa biała	kg	150
26	Buraki czerwone	kg	500
27	Cebula żółta	kg	100
28	Czosnek świeży	Szt.	40
29	Cytryna	kg	50
30	Cukinia zielona	kg	100
31	Kapusta biała	kg	300
32	Brokuły	Szt.	100
33	Kapusta pekińska	kg	300
34	Kapusta kiszona	kg	600
35	Kalafior młody	Szt.	200
36	Marchew	kg	3000
37	Ogórki zielone	kg	500
38	Pietruszka korzeń	kg	300
39	Por	kg	300
40	Fasola jaś	kg	150
41	Groch łuskany 5 kg	szt	100

FORMULARZ RZECZOWO - ILOŚCIOWY
PAKIET NR 4 - NABIAŁ I MROŻONKI

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	ilość
1	Mleko 2%	l	50
2	Śmietana 30% 200 ml	Szt.	1200
3	Malina mrożona 2,5 kg	szt	50
4	Truskawka mrożona 2,5 kg	Szt.	300

5	Szpinak brykiet	kg	100
6	Mieszanka kompot. 2,5 kg	Szt.	200
7	Mieszanka warzywna 7 skł	kg	400
8	Marchew z groszkiem	kg.	300
9	Marchew kostka 2,5 kg	szt	250
10	Włoszczyzna paski 2,5 kg	szt	200
11	Fasolka szparagowa 2,5 kg	szt	350
12	Wiśnia mrożona 2,5 kg	szt	150
13	Twaróg półtłusty	kg	150
14	Brokuły 2,5 kg	szt	100
15	Jogurt owocowy 200 g	szt	700
16	Śmietana 18% 400 ml	szt	700
17	Knedle ze śliwkami	kg	400
18	Knedle z truskawkami	kg	600
19	Jogurt naturalny 400 ml	Szt.	200
20	Kopytka	Kg	350
21	Masło	Szt.	50
22	Porzeczka czarna mrożona 2,5 kg	Szt.	80
23	Serek topiony jakie smaki ,gramatura	Szt.	200
24	Ser żółty jakie smaki ,gramatura	Kg.	29,80
25	Groszek mrożony 205 kg	Szt.	100
26	Pyzy z mięsem 2,5 kg	Szt.	160

**FORMULARZ RZECZOWO - RZECZOWO
PAKIET NR 5-MIĘSO WIEPRZOWE I WĘDLINY**

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	ilość
1	Łopatka b/k (kulki)	Kg	1500
2	Schab wieprzowy b/k	Kg	1200
3	Polędwiczki wieprzowe	Kg	60
4	Szynka b/k	Kg	1200
5	Kiełbasa Śląska	Kg	160
6	Kiełbasa podwawelska	Kg	160
7	Szynka wędzona	Kg	40
8	Wołowina b/k	Kg	180

FORMULARZ RZECZOWO - RZECZOWY
PAKIET NR 6 - RYBY

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	ilość
1	Filet z pstrąga świeży	Kg	400
2	Łosoś świeży filet	Kg	200
3	Filet z dorsza mrożony SHP	Kg	350
4	Filet z mintaja mrożony 10 %	Kg	200
5	Filet z miruny mrożony SHP	Kg	65