

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, warzyw i owoców, mrożonek, nabiału, mięsa i wędlin, ryb, drobiu, wyrobów garmażeryjnych, jaj, drobiu do stołówki przy Szkole Podstawowej nr 2 w Kępnie
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, gdzie część (zadanie) stanowi:
  - Część I. ARTYKUŁY DROBIARSKIE;
  - Część II. ARTYKUŁY MLECZARSKIE;
  - Część III. ARTYKUŁY SPOŻYWCZE ROŻNE;
  - Część IV. JAJA;
  - Część V. MIĘSO I WĘDLINY;
  - Część VI. MROŻONKI;
  - Część VII. OWOCE I WARZYWA;
  - Część VIII. PIECZYWOŁ;
  - Część IX. RYBY;
  - Część X. WYROBY GARMAŻERYJNE;
  - Część XI. ZIEMNIAKI;
3. Wykonawca będzie dostarczał środki spożywcze - 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 oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
4. Wszystkie artykuły suche (nasiona i owoce suszone) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Nasiona powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
5. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.
6. Warzywa i owoce powinny być:
  - a Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
  - b Barwa: Typowa dla odmiany;
  - c Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
  - d Jednostki: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
  - e Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

Wymagania jakościowe dla warzyw i owoców zostały określone w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z dnia 18 października 2019 r. (Dz. U. 2021 r. poz. 630)  
Wymagania jakościowe dla ziemniaków jadalnych zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 lutego 2020 r. (Dz. U. 2020 r. poz.371)

7. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
8. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
9. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych Zamawiającemu własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) 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. 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.

Dostawa środków spożywczych wykonywana będzie środkami transportu Wykonawcy dopuszczonymi do przewozu żywności. Wykonawca będzie dysponował co najmniej jednym środkiem transportu spełniającym warunki określone w rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. z 30 kwietnia 2004 r. nr 139.1

Osoby wykonujące dostawy muszą legitymować się aktualnym orzeczeniem lekarskim dla celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazuje na zlecenie Zamawiającego

Wykonawca zobowiązany jest do posiadania aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli właściwych władz - zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z 6:zn. zm.)

Oferowane produkty muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności. Każdy produkt musi być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z wymogami systemu HACCP.

Asortyment dostarczany w dniu dostawy posiada jeszcze co najmniej 7 dniowy termin przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości.

Wszystkie opakowane surowce i składniki oznakowane są informacją o wartości odżywczej w 100 g/100 ml surowca/składnika z uwzględnieniem:

- wartości energetycznej w kJ i kcal,
- zawartości tłuszczu w g, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych w g,
- zawartości węglowodanów w g, w tym cukrów w g,
- zawartości białka w g,
- zawartości soli w g

Wszystkie dostarczane surowce i składniki posiadają wykaz składników wraz z wykazem zawartych w nich składników alergicznych.

Surowce i składniki nietrwale mikrobiologicznie chłodzone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze do +4°C, natomiast surowce i składniki nietrwale mikrobiologicznie mrożone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze nie wyższej niż -18°C.

W przypadku uwzględnienia reklamacji dot. jakości dostarczonych surowców/składników złożonej przez przedstawiciela placówki (po dokonaniu przyjęcia tych surowców/składników do zakładu), nie będą one zwracane do dostawcy lecz niszczone w placówce lub przekazane do utylizacji. W takim przypadku kosztami zniszczenia zakwestionowanych surowców lub składników zostanie obciążony dostawca.

Środki spożywcze dostarczane do stołówki szkolnej jako jednostki systemu oświaty będą spełniać wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 (Dz. U z 2016 r., poz 1154).

DYREKTOR  
Szkoły Podstawowej Nr 2  
w Keannie  
mgr Paweł Falszewski