

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

PAKIET I - RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

1. Artykuły spożywcze powinny być wysokiej jakości i świeże z aktualną datą przydatności do spożycia.
2. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione, wszelkie uszkodzenia spowodują nieprzyjęcie towaru.
3. Produkty powinny być przetrzymywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu a także przetrzymywane w higienicznych warunkach.
4. Produkty powinny być o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju produktu, bez nalotów nieznanego pochodzenia, bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu, bez dziwnego smaku sugerującego zepsucie się produktu.
5. Terminy przydatności do spożycia mają być widoczne.
6. Oznakowanie produktu ma być zgodne z przepisami, w tym wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktu.
7. W przypadku nie posiadania towaru w opakowaniu o sugerowanej wadze należy przeliczyć cenę dowolnego opakowania na wskazaną w kalkulacji gramaturę.
8. Artykuły spożywcze mają nie zawierać konserwantów np. benzooesanu sodu, glutaminianu sodu itp. oraz środków polepszających smak i zapach.
9. Artykuły spożywcze mają posiadać zawartość soli, cukru w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia wydanym do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
10. Soki owocowe mają być bez dodatku cukrów i substancji słodzących o niskiej zawartości sodu.

KATEGORIA CPV: 15800000 – 6 Różne produkty spożywcze

Wykaz produktów stanowi załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

PAKIET II - NABIAŁ I PRODUKTY MLECZARSKIE

1. Nabiał powinien być wysokiej jakości i świeży.
2. Opakowania nie mogą być zniszczone, uszkodzone ani zgniecione.
3. Na opakowaniach powinny być widoczne terminy przydatności do spożycia.
4. Mleko powinno być dowożone codziennie poza niedzielą i świętami do godz. 6.30 oraz odpowiednio schłodzone i przetrzymywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu.

5. Produkty powinny być bez nalotów nieznanego pochodzenia, bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu, bez dziwnego smaku sugerującego zepsucie się produktu.
6. Masło powinno być o zawartości nie mniej niż 82% tłuszczu mlecznego.
7. Produkty mleczne powinny zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia; oraz zawierać nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g /ml produktu gotowego do spożycia.
8. Produkty powinny być zapakowane w oryginalne opakowania lub zabezpieczone folią.
9. W przypadku nie posiadania towaru w opakowaniu o sugerowanej wadze należy przeliczyć cenę dowolnego opakowania na wymienioną w kalkulacji gramaturę.

KATEGORIA CPV: 15500000-3 Produkty mleczarskie

Wykaz produktów stanowi załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

PAKIET III - MIĘSO I WYROBY WĘDLINIARSKIE

1. Dostarczane mięso, podroby oraz wędliny powinny być wysokiej jakości, świeże, nie mrożone, o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju.
2. Mięso ma być jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
3. Produkty powinny być odpowiednio schłodzone i przetrzymywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu.
4. Produkty powinny być bez wad jakościowych (kolor mięsa jasno-różowy właściwy jak dla mięsa świeżego), bez nalotów nieznanego pochodzenia, bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu, bez dziwnego smaku (w przypadku mięsa i podrobów po ugotowaniu) sugerującego zepsucie się produktu.
5. Przetwory mięsne powinny zawierać co najmniej 70% mięsa (dokładne wymagania w opisie produktu), nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia.
6. W przypadku kiełbas i wędlin wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktu.

KATEGORIA CPV: 51100000 – 2 Mięso
15131130 – 5 Wędliny
15112000 – Drób i wyroby drobiarskie
15114000 – 0 Podroby

Wykaz produktów stanowi załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

PAKIET IV - WARZYWA I OWOCE, JAJA

1. Warzywa i owoce powinny być wysokiej jakości, świeże, nie mrożone, o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości, o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju.
2. Produkty powinny być przetrzymywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu, bez nalotów nieznanego pochodzenia, bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu, bez dziwnego smaku sugerującego zepsucie się/zgnicie produktu.
3. Jaja powinny być wysokiej jakości, świeże na początku terminu spożycia, o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju.
4. Jaja powinny być przetrzymywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu, oznakowane zgodnie z systemem HACCAP, nieuszkodzone.

KATEGORIA CPV: 03200000 – 3 Zboże, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy
03142500 – 3 Jaja

Wykaz produktów stanowi załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

PAKIET V - PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE

1. Pieczywo powinno być wysokiej jakości, świeże, dobrze wyrośnięte, nie spieczone, bez konserwantów i środków spulchniających.
2. Opakowanie nie może być zniszczone, uszkodzone ani zgniecione.
3. Terminy przydatności do spożycia powinny być widoczne.
4. Pieczywo ma być bez nalotów nieznanego pochodzenia, bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu, bez dziwnego smaku sugerującego zepsucie się produktu.
5. Produkt powinien być zapakowany w oryginalnych opakowaniach lub zabezpieczony folią.
6. Zawartość soli, cukru w pieczywie ma być zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia wydanym do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
7. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktów.
8. Pieczywo ma być dowożone codziennie, z wyjątkiem niedziel i świąt do godz. 6.30.
9. W przypadku nie posiadania towaru w opakowaniu o sugerowanej wadze należy przeliczyć cenę dowolnego opakowania na wymienioną w kalkulacji gramaturę;

KATEGORIA CPV: 1581000 – 6 Pieczywo

Wykaz produktów stanowi załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

PAKIET VI - MROŻONKI I RYBY, W TYM RYBY MROŻONE

1. Mrożonki i ryby mrożone powinny być wysokiej jakości.
2. Opakowania nie mogą być zniszczone, uszkodzone ani zgniecione.
3. Towar zamówiony(mrożony) przywożony ma być w temp. minimum (-18°C).
4. Produkt powinien być zapakowany w oryginalnych opakowaniach lub zabezpieczony folią.
5. Terminy przydatności do spożycia mają być widoczne.
6. W przypadku produktów głęboko zamrożonych, opakowanie powinno być suche bez widocznych rozmrożeń.
7. Mrożonki mają być sypkie i nie zbrylone.
8. W przypadku nie posiadania towaru w opakowaniu o sugerowanej wadze należy przeliczyć cenę dowolnego opakowania na wymienioną w kalkulacji gramaturę.

KATEGORIA CPV: 15220000 – 6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso z ryb
15234000 – 7 Ryby wędzone
15240000 – 2 Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowe
15331170 – 9 Warzywa mrożone
15896000 – 5 Produkty głęboko mrożone

Wykaz produktów stanowi załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

Pozostałe warunki:

Zamawiający w każdym przypadku dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych, pod warunkiem, iż oferowany asortyment będzie o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych, zgodnie z wymogami Polskich Norm. W takim przypadku, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację, z której w sposób niebudzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż zastosowany asortyment jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do asortymentu określonego przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia co do rodzaju, walorów smakowych i zapachowych, jakości, składu i opakowania.

Dopuszcza się zmianę zaoferowanego produktu na inny równoważny w przypadku wycofania danego produktu z rynku lub gdy stanie się on trudno dostępny na rynku pod warunkiem wskazania tych okoliczności przez Wykonawcę.

UWAGA: Jeżeli zaoferowane produkty będą posiadały parametry gorsze od wymaganych w opisie przedmiotu zamówienia publicznego, Zamawiający odrzuci ofertę na podst. art. 226 ust. 1 pkt. 5 ustawy PZP jako ofertę niezgodną z warunkami zamówienia. Ciężar udowodnienia, że oferowane przez Wykonawcę artykuły odpowiadają wymaganiom wskazanym przez Zamawiającego, spoczywa na Wykonawcy.

Zakres zamówienia (zasady realizacji/ odpowiedzialność wykonawcy):

1. Dostarczone produkty mają odpowiadać przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zm.), oraz mają być oznakowane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r. poz. 29 ze zm.).
2. Produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, w żaden sposób nie ukryte, zasłonięte czy przysłonięte innymi nadrukami czy obrazkami. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych. Produkty winny zawierać informacje takie jak: kto wyprodukował lub przetworzył, datę ważności danego produktu, skład, warunki przechowywania, atesty jeśli dany produkt obowiązuje.
3. Przedmiot zamówienia musi być sukcesywnie dostarczany oraz rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego miejscu (bez dodatkowych opłat).
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostawy towaru na palecie oraz nie umożliwia rozładunku na rampie. Wykonawca zobowiązany jest w ramach wynagrodzenia przewidzianego niniejszą umową zapewnić rozładunek dostarczonych produktów oraz wnieść zamówione towary do magazynu żywnościowego Zamawiającego.
5. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca.
6. Produkt ma być dostarczony do Zamawiającego odpowiednim środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. Dostawa powinna odbywać się w opakowaniach lub pojemnikach, które posiadają odpowiednie atesty PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych. Pojemniki transportowe mają być bezwonne i zapewniające zachowanie właściwej jakości towaru w czasie transportu.
7. Produkty mają być dostarczane w sposób zapewniający utrzymanie ciągu chłodniczego i z monitorowaniem temperatury transportowanego towaru od Wykonawcy do Zamawiającego, środkiem transportu posiadającym aktualną książkę kontroli sanitarnej.

8. Wykonawca musi dysponować (dysponuje lub będzie dysponował) co najmniej 1 środkiem transportowym dopuszczonym do transportu żywności, spełniającym wymogi obowiązujących przepisów sanitarnych. Każdy samochód, w którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję odpowiednio Państwowego Inspektora Sanitarnego lub/i właściwego organu Inspektoratu Weterynarii stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów. Warunki transportu produktów powinny odpowiadać zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
9. Ilość poszczególnych artykułów podana przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia jest orientacyjna i może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) w razie zaistnienia takiej potrzeby (w związku ze zmienną ilością korzystających z posiłków) ze strony Zamawiającego. Zamawiający zobowiązuje się do zakupu nie mniej niż minimalnej ilości asortymentu wskazanego w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze Umowę nie przysługuje w związku z powyższym roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w wielkości szacunkowej.
10. Wartość zamówienia będącego przedmiotem postępowania nie może przekroczyć kwoty określonej w umowie.
11. Wykonawca zamówienia ponosi pełną odpowiedzialność za jakość dostarczanych towarów. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.