

Załącznik nr 1 -Regulaminu zamówień poniżej 130 tys. zł
Opis przedmiotu zamówienia Formularza Ofertowego

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych w tym:

- pieczywa, wyroby cukierniczych i ciastkarskich,
 - ryb i mrożonek,
 - produktów mleczarskich,
 - artykułów produkty spożywcze różnych,
 - mięsa, produkty mięsnych i wędlin,
 - ziemniaków, warzyw, owoców i orzechów
- do stołówki w Przedszkolu nr 1 Bajka

2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, gdzie część (zadanie) stanowi

Część I. Dostawa produktów spożywczych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją asortymentowo-ilościowo-wartościową dla grupy asortymentowej

PIECZYWO ;

Część II. Dostawa produktów spożywczych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją asortymentowo-ilościowo-wartościową dla grupy asortymentowej

RYBY;

Część III. Dostawa produktów spożywczych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją asortymentowo-ilościowo-wartościową dla grupy asortymentowej

MROŻONKI;

Część IV. Dostawa produktów spożywczych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją asortymentowo-ilościowo-wartościową dla grupy asortymentowej

PRODUKTY MLECZARSKIE;

Część V. Dostawa produktów spożywczych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją asortymentowo-ilościowo-wartościową dla grupy asortymentowej

ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE;

Część VI. Dostawa produktów spożywczych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją asortymentowo-ilościowo-wartościową dla grupy asortymentowej

MIĘSO, PRODUKTY MIĘSNE I WĘDLINY;

Część VII. Dostawa produktów spożywczych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją asortymentowo-ilościowo-wartościową dla grupy asortymentowej

ZIEMNIAKI, WARZYWA, OWOCE I ORZECY;

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 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. Jednolitość: 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 Zamawiającego do 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 z późn. zm.) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

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. 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) i okaże dokumenty potwierdzające dopuszczenie środka transportu do transportu określonego asortymentu żywności.

12. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym orzeczeniem lekarskim dla celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na żądanie Zamawiającego podczas przyjęcia dostawy.

13. 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 późn. zm.) Wykonawca musi podlegać stałemu nadzorowi właściwych władz.

14. 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.

15. Wszystkie artykuły spożywcze, za wyjątkiem mięsa, w dniu dostawy posiadają jeszcze co najmniej 7 dniowy termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości.

16. Wszystkie opakowane surowce i składniki oznakowane są informacją o wartości odżywczej w 100g/100ml 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.

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

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

19. 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.

20. Środki spożywcze dostarczane do Zamawiającego 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).

21. Zamawiający wymaga, aby środki spożywcze przeznaczone do bezpośredniego spożycia były transportowane oddzielnie od środków spożywczych wymagających dalszej obróbki technologicznej.

22. Zakres przedmiotowy: określony w specyfikacjach asortymentowo-ilościowo-wartościowych .