

Znak sprawy: DG.261.2.2021

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

NABIAŁ I PRODUKTY MLECZARSKIE

Nabiał powinien być:

1. wysokiej jakości i świeży;
2. opakowanie nie mogą być zniszczone, uszkodzone ani zgniecione;
3. widoczne terminy przydatności do spożycia;
4. mleko powinno być dowożone codziennie poza niedzielą i świętami do godz. 6.00;
5. odpowiednio schłodzone i przetrzymywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu;
6. bez nalotów nieznanego pochodzenia;
7. bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu;
8. bez dziwnego smaku sugerującego zepsucie się produktu;
9. masło o zawartości nie mniej niż 82% tłuszczu mlecznego;
10. produkty mleczne zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia; oraz zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g /ml produktu gotowego do spożycia;
11. produkt powinien być zapakowany w oryginalnych opakowaniach lub zabezpieczony folią;
12. 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

Kod CPV	Nazwa produktu	gramatura	Szacunkowa ilość	Minimalna ilość	Jednostka miary
15511000-3	Mleko krowie 2%, opakowanie - folia	1	5800	5500	l
15530000-2	Masło smarowne	200	1500	1400	szt
15530000-2	Masło 82%	200	1000	800	szt
15542100-0	Ser biały, twarogowy półtłusty krajanka	1000	100	70	kg
15542100-0	Ser biały twarogowy tłusty mielony	1000	350	300	kg
15544000-3	Ser żółty różne rodzaje, pełnotłusty, min 45% tłuszczu w suchej masie	1000	60	55	kg
15542200-1	Ser topiony kostka, kremowy, min 60% tłuszczu w 100 g produktu	100	550	500	szt
15543400-1	Serek śniadaniowy naturalny	125	200	150	szt
15543400-1	Serek śniadaniowy, różne smaki	125	200	150	szt
15551500-0	Maślanka naturalna	1	200	150	l
15500000-0	Kefir naturalny, min 3% tłuszczu w 100 g produktu	375-400	400	350	szt
15512000-0	Śmietana 18%	450-500	520	500	szt
15544000-3	Ser żółty wędzony półtłusty (typu Rolada Ustrzycka lub równoważny)	1000	20	15	kg

15551310-1	Jogurt naturalny typu greckiego, min 3 % tłuszczu w 100 g produktu	400	320	250	szt
15431100-9	Margaryna (typu Mleczna lub równoważna)	250	50	40	szt
15543000-6	Mozarella - kulka	100	200	150	szt.
15543100-7	Ser camembert (typu Turek lub równoważny)	120	150	100	szt
15551320-4	Jogurty owocowe, naturalne różne smaki, zawartość owoców min. 8% w 100 g produktu	150	1000	800	szt.
15881000-7	Serek homogenizowany różne smaki	125	600	550	szt
15551300-8	Deser mleczny (typu Bakuś lub równoważny)	100	550	500	szt

Podane przez Zamawiającego ewentualne nazwy (znaki towarowe) zamawianego asortymentu mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu zamawianego asortymentu.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane znaki towarowe, patenty lub pochodzenie przedmiotu zamówienia publicznego Wykonawca może złożyć ofertę na towar równoważny do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej.

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 artykuły będą posiadały parametry gorsze od wymaganych w opisie przedmiotu zamówienia publicznego, Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP jako ofertę niezgodną z warunkami zamówienia. Ciężar udowodnienia, że zaoferowane 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 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

Znak sprawy: DG.261.2.2021

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

PRODUKTY ZWIERZĘCE, MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE

Dostarczane mięso, podroby oraz wędliny powinny być:

1. wysokiej jakości;
2. świeże, nie mrożone;
3. o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju;
4. mięso jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej;
5. odpowiednio schłodzone i przetrzymywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu;
6. bez wad jakościowych (kolor mięsa jasno-różowy właściwy jak dla mięsa świeżego);
7. bez nalotów nieznanego pochodzenia;
8. bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu;
9. bez dziwnego smaku (w przypadku mięsa i podrobów po ugotowaniu) sugerującego zepsucie się produktu;
10. przetwory mięsne zawierające co najmniej 70% mięsa (dokładne wymagania w opisie produktu) nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia.

W przypadku kielbas i wędlin wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktu.

KATEGORIA CPV:

15110000 - 2 Mięso

15131130 - 5 Wędliny

15112000 - 6 Drób i wyroby drobiarskie

15114000 - 0 Podroby

lp	Kod CPV	Nazwa produktu	Gramatura	Szacunkowa ilość	Jednostka miary	Minimalna ilość
1	15112000-6	Piersi z kurczaka	1000	250	kg	230
2		Kości schabowe,karkowe	1000	85	kg	25
3	15112300-9	Wątróbka drobiowa	1000	95	kg	80
4	15112100-7	Żołądki drobiowe	1000	30	kg	25
5	15112120-3	Indyk filet surowy	1000	50	kg	30
6	15113100-4	Schab wieprzowy b/k	1000	170	kg	150
7	15113100-4	Karkówka wieprzowa b/k	1000	220	kg	200
8	15112130-6	Udka drobiowe,	1000	500	kg	450
9	15113000-3	Łopatka wieprzowa, bez kości, bez skóry	1000	200	kg	150
10	15113100-4	Żeberka wieprzowe mięsne	1000	80	kg	70
11	15131130-5	Kurczak gotowany	1000	85	kg	80
12	15131100-6	Kiełbasa krakowska	1000	10	kg	5
13	15131100-6	Kiełbasa zwyczajna	1000	220	kg	200
14	15131100-6	Kiełbasa wiejska	1000	30	kg	25
15	15131135-0	Serdelki drobiowe	1000	45	kg	40
16	15131100-6	Boczek wędzony, gotowany	1000	55	kg	50
17	15131130-5	Szynka drobiowa	1000	70	kg	60
18	15131130-5	Polędwica sopocka wieprzowa, drobiowa	1000	90	kg	60

19	15131130-5	Szynka wieprzowa gotowana	1000	100	kg	80
20	15131130-5	Baleron wędzony	1000	15	kg	10

21	15131310-1	Paszтет wieprzowy,drobiowy	1000	80	kg	70
22	15131100-6	Kiełbasa szynkowa	1000	25	kg	20
23	15131310-1	Paszтет drobiowy,wieprzowy pieczony	1000	20	kg	15
24	15131100-6	Salceson drobiowy, wieprzowy	1000	60	kg	50
25	15131135-0	Parówki drobiowe cienkie, zawartość mięsa pow. 80%	1000	100	kg	80
26	15112000-6	Udziec z indyka bez kości, bez skóry	1000	230	kg	200
27	15131130-5	Kiełbasa kminkowa, żywiecka	1000	20	kg	10
28	15131130-5	Kiełbasa drobiowa cienka	1000	20	kg	15
29	15131100-6	Szynka wieprzowa typu konserwowa, zawartość mięsa pow. 70%	1000	10	kg	5
30	15131135-0	Parówki wieprzowe grube, zawartość mięsa pow. 70%	1000	50	kg	40
31	15112100-7	Porcje rosółowe z kurczaka	1000	260	kg	230
32	15131134-3	Kaszanka	1000	95	kg	80
33	15131130-5	Mortadela wieprzowa,drobiowa	1000	90	kg	80
34	15131100-6	Schab pieczony	1000	45	kg	40
35	15131100-6	Galaretką wieprzowa,drobiowa	180	150	szt	100
36	15131130-5	Klops z pieca	1000	15	kg	10
37	15111000-6	Kiełbasa biała	1000	20	kg	10
38	15131130-5	Lencz	1000	15	kg	10
39	15131100-6	Udziec indyczy w galarecie	1000	20	kg	15
40	15113100-4	Szynka wieprzowa surowa	1000	35	kg	30
41	15112000 -6	Mięso trybowane,gulaszowe	1000	50	kg	30
42	15131130-5	Szynka wieprzowa wędzona	1000	100	kg	80
43	15131110-9	Flaczki mrożone wołowe	1000	40	kg	30
44	15112000-6	Rumsztyk drobiowy	375	150	szt	120
45	15112000-6	Kęski drobiowe	1000	50	kg	45

Podane przez Zamawiającego ewentualne nazwy (znaki towarowe) zamawianego asortymentu mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu zamawianego asortymentu.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane znaki towarowe, patenty lub pochodzenie przedmiotu zamówienia publicznego Wykonawca może złożyć ofertę na towar równoważny do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej.

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 artykuły będą posiadały parametry gorsze od wymaganych w opisie przedmiotu zamówienia publicznego, Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP jako ofertę niezgodną z warunkami zamówienia. Ciężar udowodnienia, że zaoferowane 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 mięsa, drobiu, przetworów mięsnych powinna odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach z pokrywami, które posiadają odpowiednie atesty PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych. Pojemniki transportowane mają 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 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

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

WARZYWA I OWOCE , JAJA

Warzywa i owoce powinny być:

1. wysokiej jakości;
2. świeże, nie mrożone;
3. o jędrnej skórce;
4. bez przebarwień świadczących o braku świeżości;
5. o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju;
6. przetrzymywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu;
7. bez nalotów nieznanego pochodzenia;
8. bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu;
9. bez dziwnego smaku sugerującego zepsucie się/ zgnicie produktu.

Jaja powinny być:

1. wysokiej jakości
2. świeże na początku terminu spożycia
3. o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju
4. przetrzymywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu;
5. oznakowane zgodnie z systemem HACCAP
6. nieuszkodzone

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

Ip	Kod CPV	Nazwa produktu	Szacunkowa ilość	Minimalna ilość	Jednostka miary
1	03231220-4	Groch łuskany	15	10	kg
2	03221230-7	Papryka świeża	40	35	kg
3	03221000-6	Rabarbar	30	20	kg
4	03222332-9	Brzoskwinia	50	40	kg
5	03221111-7	Burak ćwikłowy	350	300	kg
6	03221113-1	Cebula	200	170	kg
7	03221210-1	Fasola Jaś	30	25	kg
8	03221410-3	Kapusta biała	400	350	kg
9	03221410-3	Kapusta czerwona	30	20	kg
10	03221410-2	Kapusta pekińska	80	75	szt.
11	03221000-6	Koper zielony	380	350	szt.
12	03221112-4	Marchew	800	750	kg

13	03221112-4	Czosnek świeży główka	200	150	szt
14	03221240-0	Pomidor	550	500	kg
15	03221270-9	Ogórek świeży szklarniowy	220	200	kg
16	03221000-6	Por	150	100	szt
17	03221112-3	Pietruszka korzeń	300	250	kg
18	03221110-0	Rzodkiew biała	40	30	kg
19	03221000-6	Pietruszka zielona, pęczki	420	400	szt.
20	03221410-3	Pieczarki świeże	25	20	kg
21	03221310-2	Salata zielona masłowa	150	100	szt.
22	03221111-3	Seler korzeń	250	200	kg
23	03222240-7	Mandarynki	100	70	kg
24	03222330-5	Winogrono	80	60	kg
25	03222111-4	Banan	200	170	kg
26	03222321-0	Jabłka	900	850	kg
27	03222222-1	Pomarańcze	200	150	kg
28	03222118-3	Kiwi	540	500	szt
29	03222110-7	Arbuz	130	100	kg
30	03222313-0	Truskawki świeże	50	40	kg
31	03222321-0	Nektarynki	50	40	kg
32	03222222-1	Cytryny	25	20	kg
33	03221000-6	Szczypiorek pęczki	450	420	szt.
34	03222000-3	Gruszka	200	150	kg
35	15331137-6	Rzodkiewka pęczki	80	60	szt.
36	15331142-3	Ogórek kiszony/ kwaszony, worek 0.4 kg	200	150	szt.
37	15331142-4	Kapusta kiszona/kwaszona,	150	120	kg
38	03221250-3	Cukinia	55	45	kg
39	15332410-1	Grzyby suszone	1,20	1	kg
40	03221111-7	Botwina, pęczki (sezonowo)	20	15	szt.
41	15332410-1	Susz kompotowy	15	10	kg

42	03200000-3	Ziemniaki	4000	3500	kg
43	03221430-9	Brokuł	30	25	szt
44	03221420-6	Kalafior	90	80	szt
45	03221212-5	Fasola szparagowa	35	30	kg
46	03220000-9	Borówka amerykańska	15	10	kg
47	03222334-3	Śliwa	100	80	kg
48	03221440-2	Brukselka	30	20	kg
49	03221000-6	Dynia	25	20	kg
50	03221113-1	Cebula czerwona	25	20	kg
51	03221310-2	Salata lodowa	50	40	szt
52	03142500-3	Jaja	8500	8000	szt

Podane przez Zamawiającego ewentualne nazwy (znaki towarowe) zamawianego asortymentu mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu zamawianego asortymentu.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane znaki towarowe, patenty lub pochodzenie przedmiotu zamówienia publicznego Wykonawca może złożyć ofertę na towar równoważny do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej.

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 artykuły będą posiadały parametry gorsze od wymaganych w opisie przedmiotu zamówienia publicznego, Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP jako ofertę niezgodną z warunkami zamówienia. Ciężar udowodnienia, że zaoferowane 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.

Znak sprawy: DG.261.2.2021

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

Artykuły spożywcze powinny być:

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

KATEGORIA CPV: 15800000 - 6 Różne produkty spożywcze

lp	Kod CPV	Nazwa produktu	gramatura	Szacunkowa ilość	Minimalna ilość	Jednostka miary
1	15331400-1	Chrzan tarty w słoiku	270	30	20	szt.
2	15862000-8	Kawa zbożowa rozpuszczalna	150	22	15	szt.
3	15331425-2	Ketchup łagodny (min. 150 g. pomidorów w 100 g produktu, typu Rolewski lub równoważny)	450	150	130	szt.
4	15321800-2	Soki, syropy do wody (typu Herbapol lub równoważne)	430 ml	20	15	szt.
5	15321005-5	Soki owocowe	330ml	250	200	szt.
6	15321005-5	Soki warzywne	330ml	250	200	szt.
7	15820000-2	Paluszki	80	450	400	szt.
8	15871273-8	Majonez (typu Rolewski lub równoważny, min 3% żółtka w 100g produktu)	280	230	200	szt.
9	15331462-3	Groszek konserwowy-puszka	400	90	80	szt.
10	15331425-2	Koncentrat pomidorowy (30% pomidorów w 100g produktu, typu Kotliński lub równoważny)	400	110	100	szt.
11	15331500-2	Ogórki konserwowe	900	150	130	szt.

12	15332290-3	Dżem owocowy niskosłodzony, różne smaki, min 40g owoców na 100g produktu	280	220	200	szt.
13	15332240-8	Galaretka owocowa (typu Winiary lub równoważny)	60	230	200	szt.
14	15400000-2	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno 100% rafinowany,	11.	200	180	L
15	15600000-2	Kisiel owocowy bez cukru (różne smaki, typu Winiary lub równoważny)	40	320	300	szt.
16	15612100-2	Mąka pszenna, typ poznańska, typ 500	1000	400	350	kg
17	15600000-4	Mąka ziemniaczana, skrobia	1000	15	10	kg
18	15611000-4	Ryż biały	1000	180	160	kg
19	15613100-9	Kasza manna	1000	65	60	kg
20	15613100-9	Kasza jęczmienna	1000	85	80	kg
21	15613100-9	Kasza gryczana	1000	30	25	kg
22	15613100-9	Kasza kukurydziana	500	25	20	kg
23	15600000-2	Budyń bez cukru (typu Winiary lub równoważny)	60	150	130	szt.
24	15613311-1	Płatki kukurydziane (typu Nestle lub równoważne)	1000	40	30	szt.
25	15613380-5	Płatki owsiane górskie	500	40	30	szt
26	15613380-5	Płatki jęczmienne	600	40	30	szt
27	15842200-4	Krem czekoladowy (typu Kiki lub równoważny)	350	80	60	szt
28	15863000-5	Herbata granulowana czarna (typu Saga lub równoważna)	100	320	300	szt.
29	15860000-4	Herbata owocowa- ekspresowa w torebkach (typu Saga lub równoważna)	Opakowania 100 szt.	10	5	szt.
30	15831000-2	Cukier biały	1000	750	720	kg
31	15831000-2	Cukier puder	500	15	10	kg
32	15831000-2	Cukier wanilinowy	32	170	150	szt.
33	15800000 - 6	Proszek do pieczenia	30	80	60	szt.
34	15821200-1	Krakersy mix (typu Artur lub równoważne)	90	300	250	szt
35	15851100-9	Makaron różne rodzaje (wstążka, nitki, małe kolanka, świder, 100% pszenicy durum, semilanka)	1000	350	300	kg
36	15872400-5	Sól spożywcza	1000	120	110	kg
37	15800000-6	Żurek- zupa w proszku (typu Winiary lub równoważne)	49	300	250	szt.
38	15331427-6	Koncentrat buraczany, min 55% buraków w 100g produktu (typu Krakus lub równoważny)	300	10	5	szt.
39	15871270-7	Przyprawa kuchenna (min. 15% warzywa suszone, typu Kucharek lub równoważna)	1000	50	40	kg
40	15890000-3	Liść laurowy (typu Prymat lub równoważny)	7	20	10	szt.
41	15872300-4	Majeranek (typu Prymat lub równoważny)	7	15	10	szt.
42	15841000-5	Kakao, extra ciemne (typu Gellwe lub równoważne)	200	25	20	szt.

43	15872100-2	Pieprz czarny, mielony naturalny (typu Prymat lub równoważny)	20	90	80	szt.
44	15872100-2	Pieprz zielony (typu Prymat lub równoważny)	20	80	70	szt.
45	15851000-8	Żur – zakwas naturalny 0,5l	500	50	40	szt.
46	15890000-3	Papryka mielona słodka/ostra	20	55	40	szt.
47	15890000-3	Ziele angielskie (typu Prymat lub równoważne)	15	15	10	szt.
48	15870000-7	Kminek cały	30	80	60	szt.
49	15870000-7	Przyprawa do zup w płynie (typu Winiary lub równoważna)	11	40	30	szt.
50	15870000-7	Cynamon (typu Prymat lub równoważny)	15	15	10	szt.
51	15870000-7	Kwasek cytrynowy	32	80	60	szt.
52	15821200-1	Herbatniki kruche pakowane	100	500	450	szt.
53	15821200-1	Biszkopty (typu Mamut lub równoważne)	120	100	80	szt.
54	15831600-8	Miód prawdziwy	370	55	45	szt.
55	15870000-7	Musztarda stołowa (typu Roleski lub równoważna)	180	140	100	szt.
56	15331136-9	Papryka konserwowa	0,91	65	60	szt.
57	15331400-1	Kukurydza konserwowa-puszka	400	120	100	szt.
58	24911000-3	Żelatyna (typu Winiary lub równoważna)	50	25	20	szt.
59	15331400-1	Seler konserwowy	820	20	15	szt.
60	15331400-1	Pieczarki marynowane	750	70	65	szt.
61	15812000-3	Wafel suchy	135	20	15	szt.
62	15331400-1	Fasola konserwowa czerwona	400	15	10	szt.
63	15400000-2	Oliwa z oliwek	1000	15	10	szt.
64	15812000-3	Wafelek czekoladowy (typu Grześki, Princessa lub równoważne)	48	160	120	szt.
65	15332230-5	Powidła śliwkowe	300	15	10	szt.
66	24311520-8	Soda	20	10	5	szt.
67	15871110-8	Ocet spirytusowy 10 % 0,5l	500	10	5	szt.
68	15871110-8	Ocet jabłkowy 0,5 l	500	10	5	szt.
69	15613100-9	Kasza jęczmienna pęczak	1000	20	15	kg
70	15842000-2	Cukierki czekoladowe-mieszanka	1000	15	10	kg
71	15882000-4	Chrupki kukurydziane różne smaki (typu Kukuryku lub równoważne)	15	400	350	szt.

Podane przez Zamawiającego ewentualne nazwy (znaki towarowe) zamawianego asortymentu mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu zamawianego asortymentu.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane znaki towarowe, patenty lub pochodzenie przedmiotu zamówienia publicznego Wykonawca może złożyć ofertę na towar równoważny do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej.

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 artykuły będą posiadały parametry gorsze od wymaganych w opisie przedmiotu zamówienia publicznego, Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP jako ofertę niezgodną z warunkami zamówienia. Ciężar udowodnienia, że zaoferowane 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.

Znak sprawy: DG.261.2.2021

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

MROŻONKI I RYBY, W TYM RYBY MROŻONE

Mrożonki i ryby mrożone powinny być:

1. wysokiej jakości;
2. opakowanie nie mogą być zniszczone, uszkodzone ani zgniecione;
3. towar zamówiony(mrożony) przywożony był w temp. minimum (-18°C);
4. produkt powinien być zapakowany w oryginalnych opakowaniach lub zabezpieczony folią;
5. widoczne terminy przydatności do spożycia;
6. produkty głęboko zamrożone, opakowanie powinno być suche bez widocznych rozmrożeń;
7. mrożonki 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

lp	Kod CPV	Nazwa produktu	gramatura	Szacunkowa ilość	Minimalna ilość	Jednostka miary
1	15332100-5	Wiśnia	2500	25	20	kg
2	15331170-9	Mieszanka warzywna 7- składnikowa	2500	70	60	kg
3	15331170-9	Brokuły mrożone	2500	25	20	kg
4	15332100-5	Aronia	2500	15	10	kg
5	15331170-9	Kalafior mrożony	2500	25	20	kg
6	15332100-5	Sliwa	2500	15	10	kg
7	15555200-5	Mieszanka kompotowa 5-składnikowa	2500	50	40	kg
8	15331170-9	Fasolka szparagowa	2500	20	15	kg
9	15332100-5	Mrożone truskawki	2500	50	40	kg
10	15332100-5	Czarna porzeczka	2500	40	30	kg
11	15221000-3	Filet rybny –dorsz bez skóry SHP	1000	50	40	kg
12	15221000-3	Ryba miruna kostka	1000	200	80	kg
13	15240000-2	Filet makreła w oleju	170	130	100	szt.
14	15240000-2	Filet makreła w sosie Pomidorowym	170	250	200	szt.
15	15240000-2	Koreczki śledziowe marynowany po kaszubsku	2200	20	15	szt

16	15241400-3	Tuńczyk w oleju	1000	12	10	szt
17	15240000-2	Filet śledziowy w oleju	2200	15	10	szt

Podane przez Zamawiającego ewentualne nazwy (znaki towarowe) zamawianego asortymentu mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu zamawianego asortymentu.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane znaki towarowe, patenty lub pochodzenie przedmiotu zamówienia publicznego Wykonawca może złożyć ofertę na towar równoważny do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej.

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 artykuły będą posiadały parametry gorsze od wymaganych w opisie przedmiotu zamówienia publicznego, Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP jako ofertę niezgodną z warunkami zamówienia. Ciężar udowodnienia, że zaoferowane 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.

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE**

Pieczywo powinno być:

1. wysokiej jakości;
2. świeże, dobrze wyrośnięte, nie spieczone;
3. bez konserwantów i środków spulchniających;
4. opakowanie nie może być zniszczone, uszkodzone ani zgniecione;
5. widoczne terminy przydatności do spożycia;
6. bez nalotów nieznanego pochodzenia;
7. bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu;
8. bez dziwnego smaku sugerującego zepsucie się produktu;
9. produkt powinien być zapakowany w oryginalnych opakowaniach lub zabezpieczony folią;
10. zawartość soli, cukru w pieczywie ma być zgodne zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia wydanym do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
11. wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktów.
12. dowożone codziennie, z wyjątkiem niedziel i świąt do godz. 6.00;
13. w przypadku nie posiadania towaru w opakowaniu o sugerowanej wadze należy przeliczyć cenę dowolnego opakowania na wymienioną w kalkulacji gramaturę;

KATEGORIA CPV:

15811000 - 6 Pieczywo

lp	Kod CPV	Nazwa produktu	gramatura	Szacunkowa ilość	Minimalna ilość	Jednostka miary
1	15811100-7	Chleb słonecznikowy krojony	600	500	480	szt.
2	15811200-8	Drożdżówki	100	550	530	szt.
3	15811100-7	Chleb orkiszowy krojony	500	480	460	szt.
4	15811100-7	Chleb zwykły krojony	600	2200	21500	szt.
5	15811100-7	Chleb wieloziarnisty krojony	700	430	420	szt.
6	15811100-7	Chleb żytni krojony	500	400	350	szt
7	15800000-6	Bułka tarta	500	27	25	kg
8	15812000-3	Mieszanka firmowa, ciastka drobne, amoniaczki	1000	60	55	kg
9	15811400-0	Bułka graham	100	150	130	szt
10	15811400-0	Bułka zwykła-pieczywo jasne	100	4000	3500	szt
11	15811400-0	Chałka	500	150	130	szt
12	15811400-0	Bułka maślana	100	520	500	szt

Podane przez Zamawiającego ewentualne nazwy (znaki towarowe) zamawianego asortymentu mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu zamawianego asortymentu.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane znaki towarowe, patenty lub pochodzenie przedmiotu zamówienia publicznego Wykonawca może złożyć ofertę na towar równoważny do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej.

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 artykuły będą posiadały parametry gorsze od wymaganych w opisie przedmiotu zamówienia publicznego, Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP jako ofertę niezgodną z warunkami zamówienia. Ciężar udowodnienia, że zaoferowane 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.