

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz ze wskazaniem wymagań jakościowych odnoszących się do głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest: „**Zakup wraz z dostawą artykułów żywnościowych (produktów spożywczych) dla**

Szkoły Podstawowej nr 3 im. Joanny von Schaffgotsch-Gryzik w Rudzie Śląskiej”.

1. ZAMAWIAJĄCY zamawiać będzie tylko te produkty, które wymienione zostały w załączniku nr 1a do SWZ oraz niniejszym przedmiocie zamówienia. WYKONAWCA może zaproponować złożenie oferty równoważnej (produkt równoważny). W przypadku, gdy w opisie przedmiotu zamówienia użyto nazwy wskazującej na producenta danego towaru rozumie się przez to produkt przykładowy, a ZAMAWIAJĄCY dopuszcza złożenie oferty równoważnej (produkt równoważny) o innej nazwie/marce pod warunkiem, że posiadać one będą te same walory smakowe i właściwości, co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy zaznaczyć jakiego produktu dotyczy oferta równoważna i podać nazwę lub markę oferowanego produktu równoważnego. Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie produkty o nie gorszych parametrach jakościowych, posiadające te same walory (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierające w składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez Zamawiającego. Pojemność i gramatura produktu nie może odbiegać od gramatury sugerowanej przez Zamawiającego.

W przypadku produktu o wyższej lub niższej pojemności niż wykazana przez Zamawiającego, gramatura po przemnożeniu będzie wynosić ilość jaką żąda Zamawiający.

1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze dobrej jakości, w pierwszym gatunku oraz spełniać wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa 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 (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku – Dz.U.2016, poz.1154; Rozporządzenie UE nr 1169/2011).

2. WYKONAWCA udziela ZAMAWIAJĄCEMU gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach. Artykuły rolno – spożywcze muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.

3. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem

Zamawiający: Szkoła Podstawowa nr 3, im. Joanny von Schaffgotsch-Gryzik ul. Norwida 10, 41- 700 Ruda Śląska

identyfikacyjnym oraz terminem przydatności, umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta i umożliwiające ich identyfikowalność, zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

4. Dostawy będą dokonywane sukcesywnie partiami, zgodnie z potrzebami Zamawiającego.

W zamówieniu ZAMAWIAJĄCY przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. Wykonawca zobowiązuje się również do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy. Przedmiot zamówienia obejmuje transport do miejsca przeznaczenia na własny koszt i własne ryzyko Wykonawcy, w odpowiednich temperaturach i warunkach sanitarnych pojazdu. Wykonawca będzie zapewniał dostawę w miarę zgłaszanych potrzeb składanych pisemnie, telefonicznie lub drogą elektroniczną przez upoważnioną osobę Zamawiającego, najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej towaru jest intendentka lub osoba upoważniona przez Dyrektora szkoły.

5. W przypadku niespełnienia wymogów co do jakości, ilości, terminów ważności do spożycia Zamawiający ma prawo odmówić odbioru przedmiotu zamówienia i żądać natychmiastowej dostawy właściwego asortymentu. W razie stwierdzenia wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja będzie zgłaszana telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznej wymiany towaru na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego.

6. WYKONAWCA zobowiązuje się odebrać lub wymienić żywność niespełniającą wymagań jakościowych na wolną od wad, w terminie wskazanym przez Zamawiającego, na własny koszt. WYKONAWCA podpisuje odbiór żywności niespełniającej wymagań.

7. WYKONAWCA zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez WYKONAWCĘ osobom nieupoważnionym.

8. Odbiór ilościowo - jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika ZAMAWIAJĄCEGO.

9. WYKONAWCA zobowiązuje się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo – jakościowej odbieranej żywności.

10. Podane w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie ZAMAWIAJĄCY przewiduje zakupić w okresie obowiązywania umowy.

Z tytułu niezrealizowania wskazanych w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości WYKONAWCY nie będą przysługiwały roszczenia przeciw ZAMAWIAJĄCEMU.

ZAMAWIAJĄCY może dokonać zmiany asortymentowej określonej w przedmiocie zamówienia w ramach limitu finansowego. Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.

11. W czasie trwania oferty promocyjnej artykułów objętych ofertą przetargową, Wykonawca zobowiązuje się do sprzedawania Zamawiającemu tych artykułów po cenach promocyjnych, jeżeli są niższe od przetargowych, przez cały okres trwania promocji.

12. WYKONAWCA dostarczać będzie żywność do ZAMAWIAJĄCEGO –Szkoła Podstawowa nr 3 im. Joanny von Schaffgotsch-Gryzik, przy Norwida 10 w Rudzie Śląskiej własnym środkiem transportu, na własny koszt i ryzyko w dni robocze godz. 6:00 - 6:30 następnego dnia po dniu złożenia zamówienia bezpośrednio do magazynu żywnościowego.

13. WYKONAWCA dostarczy zamówiony towar w terminie wskazanym przez ZAMAWIAJĄCEGO własnym ubezpieczonym środkiem transportu – spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP – do wglądu : dopuszczenie środka transportu przez PPiS do przewozu żywności.

14. Dysponenci i kierowcy WYKONAWCY winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.

15. Dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych WYKONAWCY przez ZAMAWIAJĄCEGO telefonicznie, faksem bądź e-mailem.

16. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby ZAMAWIAJĄCEGO, WYKONAWCA winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.

17. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”

- Ustawa z dnia 8 kwietnia 2015 r. w sprawie bezpieczeństwa żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2020 r., poz. 2021 ze zm.)

Zamawiający: Szkoła Podstawowa nr 3, im. Joanny von Schaffgotsch-Gryzik ul. Norwida 10, 41- 700 Ruda Śląska

- Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004

Pakiet nr 1: Różne artykuły spożywcze

Lp.	Nazwa środka spożywczego (produktu)	Ilość	j.m.
1	Ananas w puszcze	2	szt
2	Banany żółte	160	kg
3	Baton krojony (350gr)	492	szt
4	Bazyli(10g)	20	szt
5	Biszkopty (120g)	90	szt
6	Brzoskwinie w puszcze (340g)	2	szt
7	Buchty 8szt – paczka	274	szt
8	Bułka grahamka(90g)	120	szt
9	Bułka kajzerka (40g)	20	szt
10	Bułka mleczna (80g)	370	szt
11	Bułka pszenna duża (90g)	324	szt
12	Bułka tarta (500g)	160	szt
13	Buraki ćwikłowe o zabarwieniu czerwonym gat.I	94	kg
14	Cebula biała -zdrowa ,nie zaparzona	130	kg
15	Cebulka zielona bez pożółkłych części łodyżek ,pęczek o wadze 100g	93	szt
16	Chałka duża (380g)	400	szt
17	Chleb mały krojony (500g)	128	szt
18	Chleb razowy (400g)	44	szt
19	Chleb gryczany	42	szt
20	Chrupki kukurydziane (100g)	30	szt
21	Chrzan tarty (180g)	23	szt
22	Ciastka zbożowe maślane (300g)	180	szt
23	Cukier 1kg	250	kg
24	Cukier puder (0,5kg)	4	szt
25	Cukier waniliowy (30g)	40	szt
26	Curry (15g)	3	szt
27	Cynamon (15g)	10	szt
28	Cytryny nie uszkodzone bez przebarwień	45	kg
29	Czekolada gorzka ,nie mniej niż 65% kakao w 100g	75	szt
30	Czosnek główka twarda i zwarta	47	szt

31	Czosnek granulowany (20g)	40	szt
32	Drożdże (100g)	6	szt
33	Dżem 100% słodzony sokiem z jabłek (280g)	40	szt
34	Fasola biała (Jaś)twarda ,nie pomarszczona (500g)	15	szt
35	Fasola konserwowa (400g)czerwona /biała	4	szt
36	Galaretka proszek 75g	165	szt
37	Groch łuskany połowki (400g)	38	szt
38	Groszek ptysiowy 1kg	6	szt
39	Gruszka świeża ,twarda ,bez oznak obicia	167	kg
40	Grzanki naturalne (500g-700g)	16	szt
41	Herbata ekspresowa (200szt)typu Saga	3	szt
42	Herbata owocowa (20szt)	20	szt
43	Jabłka deserowe ,świeże bez onak obicia ,czerwono – żółte typu LOBO,LIGOL ,JONAGORET lub równoważne	600	kg
44	Jagoda/borówka 2,5kg	1	szt
45	Jajka duże „L” klasa świeżości A	3734	szt
46	Jogurt naturalny (1000g)	66	szt
47	Kakao gorzkie (150g)	16	szt
48	Kakao w proszku instant (200g)	20	szt
49	Kapusta kiszona	173	kg
50	Kapusta pekińska ,świeża ,zdrowa bez uszkodzeń ,liście o zabarwieniu zielonym ,pakowana pojedynczo	23	szt
51	Kapusta świeża biała nie przerośnięta ,bez żółtych liści ,nie zaparzona czy uszkodzona	52	kg
52	Kapusta świeża czerwona bez uszkodzonych liści o intensywnym zabarwieniu nie mniejsza niż 0,80g	41	kg
53	Kapusta włoska świeża bez żółtych i uszkodzonych liści nie mniejsza niż 1kg	10	szt
54	Kasza ekspresowa (400g)	2	szt
55	Kasza gryczana niepalona (5kg)	4	szt
56	Kasza jaglana (4*100g)	2	szt
57	Kasza jęczmienna (4*100g)	2	szt
58	Kasza jęczmienna średnia 1kg	26	kg

59	Kasza manna błyskawiczna 0,5kg	34	szt
60	Kawa inka (150g)	26	szt
61	Ketchup łagodny (480g)pomidorów 163g na 100g produktu typu Pudliszki	24	szt
62	Kiełki rzodkiewki (50g)	26	szt
63	Kiwi twarde soczyste	140	szt
64	Kminek 20g	10	szt
65	Koncentrat buraczany 59,3% (300ml)	7	szt
66	Koncentrat pomidorowy 30%(0,8kg-1kg)	38	szt
67	Koncentrat pomidorowy 30%(200g)	102	szt
68	Konserwa rybna w pomidorze -55% ryby (105g)	24	szt
69	Koperek zielony bez oznak zmian barwy ,pęczek 60g	126	szt
70	Kukurydza konserwowa (300g)	11	szt
71	Liść laurowy (6g)	5	szt
72	Lizak czekoladowy (zajaczek lub mikołaj 15g)	180	szt
73	Lubczyk (10g)	20	szt
74	Majeranek (8g)	20	szt
75	Majonez 310g	40	szt
76	Makaron (3kg)z pszenicy durum spaghetti /rurki/muszelki /kolanka /kokradki typu Knorr	83	szt
77	Makaron (400g/500g)z wysokiej jakości pszenicy grubo/rurki/świderki /kokardki typu Lubella	194	szt
78	Makaron nitki ,gwiazdki ,zacierka (250g)	68	szt
79	Makreła wędzonaświeża o zapachu świeżej wędzonej ryby	4	kg
80	Masło 200g 83% tłuszczu	584	szt
81	Mąka kukurydziana (1kg)	2	kg
82	Mąka pszenna extra wypiek typ 405(1kg)	30	kg
83	Mąka pszenna poznańska (1kg) typ 500	89	kg
84	Mąka pszenna tortowa typ 450 (1kg)	10	kg
85	Mąka ziemniaczana	14	kg
86	Mąka żurek (1kg)	8	kg
87	Miód wielokwiatowy	22	szt
88	Mleczna kanapka	330	szt

89	Mleko w kartonie zawartość tłuszczu 3,2% 1l	672	szt
90	Mus owocowy w tubce 100g	568	szt
91	Ogórki kiszane -twarde	79	kg
92	Ogórek zielony-świeże krajowy lub równoważne szklarniowe ,bez oznak uszkodzeń	61	kg
93	Ogórki konserwowe (920gr)	22	szt
94	Olej 1l rzepakowy z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno	150	szt
95	Oregano przyprawa (10g)	22	szt
96	Pałeczki kukurydziane (50g)	20	szt
97	Papryka czerwona surowa - kolorowa ,twarda o intensywnym zabarwieniu bez uszkodzeń i zmarszczeń	21	kg
98	Papryka słodka mielona susz.(20g)	20	szt
99	Papryka słodka mielona susz.(220g)	3	szt
100	Pieczarki -gat I twarde średniej wielkości ,bez przebarwień ,nie zaparzone	38	kg
101	Pieprz mielony czarny (500g)	3	szt
102	Pieprz mielony czarny (15g)	10	szt
103	Pietruszka (natka)dekoracyjna ,o intensywnym kolorze ,bez uszkodzeń i oznak zgnilizny ,pęczek 25g	182	szt
104	Pietruszka korzeń-gat .I bez uszkodzeń i plam	233	kg
105	Płatki kukurydziane do mleka (250g)	16	szt
106	Pomarańcze -zdrowe,twarde ,bez oznak gnicia ,nie większe niż 150g ,o gładkiej błyszczącej skórce	10	kg
107	Pomidor bez skórki pokrojony w kostkę (2kg-2,5kg)	4	szt
108	Pomidor malinowy -świeży krajowy ,średniej wielkości ,twardy lub równoważny szklarniowy ,bez plam chorobowych ,intensywnie malinowe zabarwienie	27	kg
109	Por-gat I o zielonych liściach ,bez zaparzeń ,uszkodzeń i oznak gnicia	120	szt
110	Proszek do pieczenia	20	szt
111	Przyprawa (typu Vegeta)	6	szt

112	Przyprawa do kurczaka (350g) bez dodatku glutaminianu sodu	6	szt
113	Przyprawa do mięsa (350g) bez dodatku glutaminianu sodu	8	szt
114	Przyprawa do ryb (250g) bez dodatku glutaminianu sodu	3	szt
115	Przyprawa do zup w płynie 1l (typu Winiary)	6	szt
116	Rama combi profi (3,7l)	1	szt
117	Rogal mleczny (80g)	180	szt
118	Ryż (4*100g) paraboloid	2	szt
119	Ryż biały (1kg)	25	kg
120	Ryż paraboliczny (5kg)	44	szt
121	Salata zielona masłowa ,bez uszkodzeń ,świeża ,o kruchych ale jędrnych liściach o wadze 250-300g	48	szt
122	Seler korzeń -świeży, bez oznak gnilnych i zmian chorobowych o białym miąższu	107	kg
123	Ser żółty gouda 45% tłuszczu (skład :mleko ,podpuszczka ,bakterie kwasu mlekowego ,sól bez utwardzonego tłuszczu roślinnego)	40	kg
124	Soczek ze słomką (200ml) 100%	1320	szt
125	Soczewica czerwona (400g)	16	szt
126	Sok 100% jabłko 5l, lub inny smak -100% ilość owoców	5	szt
127	Sos do spaghetti napolii (0,9kg) bez dodatku glutaminianu sodu ,konserwantów i sztucznych barwników	5	szt
128	Sól (1kg)	40	kg
129	Syrop malinowy zagęszczony (0,5l)	5	szt
130	Szczypiorek pęczek -świeży zielony bez pożątkłych łodyżek ,pachnący o wadze 100g	63	szt
131	Śmietana w kartoniku o zawartości tłuszczu 18% 0,5l	62	Szt
132	Śmietana w kubeczku o zawartości tłuszczu 18% (0,5l)	76	Szt
133	Truskawki krajowe ,zdrowe soczyste ,o wyrazistym kolorze ,bez plam i oznak zaparzenia lub zapeśnienia	2	kg
134	Twaróg półtłusty (1kg)	53	kg

135	Wafle ryżowe (100g)	76	szt
136	Winogrono jasne bez pestek -zielone /czerwone duże zdrowe bez plam i oznak nagnić	10	kg
137	Woda 5l niegazowana	168	szt
138	Woda niegazowana z dzióbkiem 0,5l , nie smakowa	180	szt
139	Ziele angielskie (15g)	10	szt
140	Ziemniaki -jadalne zdrowe ,nie przerośnięte ,jednolitej wielkości ,bez zapachu gnilnego	4290	kg
141	Zioła prowansalskie (10g)	23	szt

Pakiet nr 2: mięso, wędliny

Lp.	Nazwa środka spożywczego (produktu)	Ilość	j.m.
1.	Boczek wędzony z mięsa wieprzowego nie mniej niż 105/100g	63,80	kg
2.	Filet z indyka	73,3	kg
3.	Filet z kurczaka	222	kg
4.	Karczek b/k -mięso	110	Kg
5.	Kiełbasa szynkowa	1,5	kg
6.	Kiełbasa śląska 90% mięsa	88	kg
7.	Kurczak świeży	209	kg
8.	Mięso mielone z łopatki gat I	138	Kg
9.	Pałki z kurczaka	121	kg
10.	Parówki min. 80% zawartości mięsa	78	kg
11.	Polędwica sopocka nie mniej niż 90% mięsa ze schabu	1	kg
12.	Polędwica wiśniowa nie mniej niż 90% mięsa	4	kg
13.	Porcje rosółowe	58	kg
14.	Salami łagodne	1,44	kg
15.	Schab b/k – mięso	90	kg
16.	Szynka b/k- -mięso	54	kg
17.	Szynka extra wieprzowa 90% mięsa	1	kg

18.	Szynka z piersi z kurczaka nie mniej niż 89% mięsa	6	kg
-----	--	---	----

Pakiet nr 3: artykuły mrożone (ryby, owoce, warzywa)

Lp.	Nazwa środka spożywczego (produktu)	Ilość	j.m.
1	Brokuł- mrożonka (2,5kg)	10	szt
2	Fasolka szparagowa mrożonka (2,5kg)	11	szt
3	Filet mintaj	39	kg
4	Filet miruny	230	kg
5	Filet okoń	32	kg
6	Groszek zielony- mrożonka (2,5kg)	12	szt
7	Jagoda czarna- mrożonka (2,5kg)	2	szt
8	Kalafior- mrożonka (2,5kg)	10	szt
9	Malina klasa II - mrożonka (2,5kg)	2	szt
10	Malina kruszona - mrożonka (2,5kg)	1	szt
11	Mango -mrożonka (2,5kg)	3	szt
12	Marchew kostka - mrożonka (2,5kg)	6	szt
13	Marchew mini - mrożonka (2,5kg)	9	sz
14	Mieszanka 7 skł- mrożonka (2,5kg)	10	szt
15	Mieszanka chińska - mrożonka (2,5kg)	10	szt
16	Mieszanka kompotowa - mrożonka (2,5kg)	25	szt
17	Mieszanka królewska - mrożonka (2,5kg)	9	szt
18	Mieszanka włoszczyzna - mrożonka (2,5kg)	10	szt
19	Papryka 3 kolory paski- mrożonka (2,5kg)	6	szt
20	Papryka czerwona paski- mrożonka (2,5kg)	4	szt
21	Szpinak brykiet- mrożonka (2,5kg)	6	szt
22	Wiśnia bez pestek- mrożonka (2,5kg)	6	szt
23	Truskawka - mrożonka (2,5kg)	13	szt

Pakiet nr 4: wyroby garmażeryjne

Lp.	Nazwa środka spożywczego (produktu)	Ilość	j.m.
1	Naleśniki z serem	40	kg
2	Pierogi z mięsem	132	kg
3	Pierogi z serem	154	kg

Ilość poszczególnych artykułów spożywczych może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) o +/- 10 % z zastrzeżeniem, iż łączne wynagrodzenie Wykonawcy nie może przekroczyć ceny ofertowej.