

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**  
**na dostawę artykułów żywnościowych w 2024 r.**  
**dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy**  
**z podziałem na II zadania.**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiot zamówienia: sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych dla Zespołu Szkolno - Przedszkolnego w Czernicy ul. Św. Brata Alberta A. Chmielewskiego 9, 55-003 Czernica, w podziałem na 2 części. Szczegółowy wykaz i zakres wszystkich części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Załączniku nr 7 do SWZ - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (SOPZ).
2. Podane ilości towaru są wielkościami szacunkowymi, służą wyłącznie do obliczenia ceny oferty. Zamawiający nie będzie zobowiązany do zakupu pełnego asortymentu w podanych ilościach. Jest to uzasadnione zmienną liczbą osób korzystających ze stołówki w Zespole Szkolno - Przedszkolnym.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości dostaw o 30% w przypadku, jeśli w trakcie realizacji zawartej w wyniku postępowania umowy, zmieni się liczba osób korzystających ze stołówki.
4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia spełniał wszelkie wymagania higieniczne określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz obowiązujących aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
5. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczania zamawianych artykułów do Zespołu Szkolno - Przedszkolnego w Czernicy (ul. Św. Brata Alberta A. Chmielewskiego 9, 55-003 Czernica) oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica (budynek przedszkola) w dniach i godzinach opisanych w Załączniku nr 7 (SOPZ) do SWZ, na własny koszt i ryzyko, transportem przystosowanym do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, jak również do rozładunku towaru i złożenia go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w jego magazynach. Upoważnieni pracownicy będą dokonywać odbioru towaru pod względem ilościowo - wartościowym oraz obowiązujących norm jakościowych, a także dokonywać sprawdzenia zgodności cen z formularzem cenowym.
6. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w ilościach wynikających z zapotrzebowań składanych bezpośrednio przez Zamawiającego. Zamówienia produktów będą składane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem telefonicznie, faksem, elektronicznie lub w czasie bieżącej dostawy, na dostawę następną. Zamówienia dokona pracownik upoważniony przez Zamawiającego. Dokładny termin dostawy towaru do szkoły będzie określał Zamawiający. Za dostarczoną żywność (w tym ubezpieczenie, stan jakościowy) odpowiada Wykonawca do czasu odbioru zrealizowanego zamówienia przez Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w świeże artykuły spożywcze, Zamawiający wymaga, aby produkty będące przedmiotem zamówienia posiadały ważne terminy przydatności do spożycia zgodnie z Załącznikiem nr 7 (SOPZ) do SWZ, bez wad fizycznych i jakościowych, w nienaruszonych opakowaniach oraz z cechami podanymi w SWZ. Dostarczone produkty spożywcze muszą być najwyższej jakości, w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów oraz muszą spełniać obowiązujące w tym zakresie normy sanitarno - epidemiologiczne, a także muszą być przechowywane i transportowane w warunkach gwarantujących najwyższą jakość. Dostarczane produkty spożywcze w zależności od ich kategorii muszą przy każdej dostawie posiadać wszystkie niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa żywnościowego.
8. Dostarczone produkty spożywcze muszą być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę. Produkty spożywcze powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających znaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym

- zakresie przepisami prawa żywnościowego. Mrożonki mają być dostarczane w formie nierozmrożonej.
9. Faktura zbiorcza stanowiąca podstawę płatności za wykonanie przedmiotu zamówienia w danym miesiącu musi być przedłożona do Zamawiającego do 7 dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni. Płatność nastąpi w terminie 30 dni od daty złożenia faktury. Wynagrodzenie za zrealizowane dostawy w danym miesiącu stanowić będzie sumę iloczynów kwot jednostkowych z oferty Wykonawcy i ilości dostarczonego asortymentu.
  10. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie, wadliwy towar zostanie zwrócony tym samym transportem. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie (w tym samym dniu do godziny 14:00) do jego wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego. W przypadku powtarzającej się (powyżej 5 razy) niezgodności jakościowej lub ilościowej dostarczanego towaru z wymogami w specyfikacji Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy z Wykonawcą bez ponoszenia konsekwencji z tego tytułu. W przypadku niedostarczenia towaru z uzasadnionych przyczyn, Wykonawca na piśmie potwierdza Zamawiającemu zaistnienie takiego zdarzenia co spowoduje możliwość dokonania jednorazowego zakupu u innego kontrahenta.
  11. Poprzez dostawę wadliwej partii towaru rozumie się w szczególności:
    - a. dostarczenie żywności, której parametry nie odpowiadają parametrom jakościowym wymienionym w SWZ,
    - b. dostarczenie żywności nieświeżej,
    - c. dostarczenie żywności o zbyt krótkim terminie przydatności do spożycia dla danego asortymentu,
    - d. dostarczenie żywności w uszkodzonych opakowaniach jednostkowych.
  12. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. spożywcze, warzywa, owoce, jaja, mięso i wędliny itp.).
  13. Zamawiający informuje, że ilekroć przedmiot zamówienia określony w SWZ opisany jest przez wskazanie znaku towarowego, patentu lub pochodzenia dopuszcza się rozwiązania równoważne. Nazwy własne podane w formularzach cenowych, które stanowią załącznik nr 3 do SWZ należy rozumieć jako kryterium jakościowe. Oferując produkty równoważne Wykonawca obowiązany jest wskazać w ofercie jego nazwę. Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (rodzaj opakowania, konsystencja, skład surowcowy produktu itp.) a także posiadać cechy jakościowe (normy, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa, itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Część V	dostawa pieczywa i wyrobów piekarskich
Część VI	dostawa mrożonych warzyw i owoców oraz ryb mrożonych

## **CZĘŚĆ V- PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE**

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	<b>250</b>
2	Bułka kajzerka pszenna, ok. 50-55 g	szt.	<b>2500</b>
3	Bułka drożdżowa z serem/dżemem	szt.	<b>210</b>
4	Bułka maślana, ok 70g	szt.	<b>240</b>
5	Bułka z ziarnami ok.70g	szt.	<b>235</b>
6	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	<b>358</b>
7	Bułka wrocławska "weka" 350g	szt.	<b>60</b>
8	Chałka 350g	szt.	<b>60</b>
9	Chleb graham 500 g	szt.	<b>270</b>
10	Chleb krajan 350g	szt.	<b>180</b>
11	Chleb krojony, wiejski 600 g	szt.	<b>810</b>
12	Chleb orkiszowy krojony 500 g	szt.	<b>150</b>
13	Chleb wieloziarnisty 500 g	szt.	<b>150</b>
14	Chleb ze słonecznikiem 500 g	szt.	<b>200</b>
15	Chleb żytni 450g	szt.	<b>180</b>
16	Muffinki czekoladowe/ śmietankowe, ok. 80g	szt.	<b>495</b>
17	Pączek z różą	szt.	<b>280</b>
18	Rogale maślane, ok 70g	szt.	<b>350</b>

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
15 81 00 00-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu: poniedziałek – piątek, najpóźniej do godz. 6.30, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

## **CZĘŚĆ VI- MROŻONE WARZYWA, OWOCE ORAZ RYBY MROŻONE**

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów głęboko mrożonych w tym ryb oraz dżemów na wagę dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1	Aronia mrożona op. 2,5kg	szt.	<b>13</b>
2	Barszcz ukraiński mrożonka, op. 2,5 kg	szt.	<b>45</b>
3	Brokuł mrożony, op. 2,5 kg	szt.	<b>55</b>
4	Brokuł mrożony, op. 450g	szt.	<b>40</b>
5	Brukselka mrożona op. 2,5 kg	szt.	<b>25</b>
6	Bukiet warzyw kwiatowych, op. 450g	szt.	<b>30</b>
7	Bukiet warzyw kwiatowych, op. 2,5 kg	szt.	<b>95</b>
8	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10 % lodu, op. 6,8 kg	kg	<b>280</b>
9	Dynia kostka mrożona, op. 2,5 kg	szt.	<b>65</b>
10	Fasola szparagowa zielona, op. 2,5 kg	szt.	<b>78</b>
11	Fasola szparagowa żółta, op. 2,5 kg	szt.	<b>15</b>
12	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	szt.	<b>16</b>
13	Jagoda mrożona op. 2,5 kg	szt.	<b>18</b>
14	Kalafior mrożony op. 2,5 kg	szt.	<b>50</b>
15	Kalafior mrożony op. 450g	szt.	<b>30</b>
16	Łosoś filet mrożony, do 10% lodu	kg	<b>31</b>
17	Malina mrożona op. 2,5 kg	szt.	<b>4</b>
18	Mieszanka cateringowa op. 2,5 kg	szt.	<b>75</b>
19	Mieszanka kompotowa - z aronią, śliwką, truskawką, jabłkiem op. 2,5 kg	szt.	<b>325</b>
20	Marchewki mini op. 2,5 kg	szt.	<b>43</b>
21	Marchewki kostka op.2,5kg	szt.	<b>10</b>
22	Marchewka z groszkiem op. 2,5 kg	szt.	<b>25</b>
23	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10 % lodu, op. 6,8 kg	kg	<b>410</b>
24	Mrożona mieszanka różnych warzyw (zupa jarzynowa lub wiosenna), op. 2,5 kg	szt.	<b>64</b>
25	Paluszki rybne mrożone	kg	<b>72</b>
26	Porzeczka czerwona mrożona, op. 2,5 kg	szt.	<b>20</b>
27	Porzeczka czarna mrożona op.2,5 kg	szt.	<b>40</b>
28	Szpinak mrożony w kulkach op. 2,5 kg	szt.	<b>55</b>
29	Truskawka mrożona, op. 2,5 kg	szt.	<b>125</b>
30	Warzywa na patelnię premium op. 2,5 kg	szt.	<b>58</b>
31	Wiśnia bez pestki op. 2,5kg	szt.	<b>37</b>
32	Włoszczyzna op. 2,5 kg	szt.	<b>130</b>

33	Ziemniaki półksiężycy op. 2,5 kg.	szt.	<b>16</b>
34	Zupa pieczarkowa, op. 2,5 kg	szt.	<b>10</b>

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
15 89 60 00-5 – Produkty głęboko mrożone  
15 22 10 00-3 – Ryby mrożone
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
6. Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania bez uszkodzeń.
7. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.