

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Ogólna charakterystyka zamówienia:

Dostawa środków spożywczych do **Stołówki przy Szkole Podstawowej nr 1 w Brześciu Kujawskim.**

Zamówienie stanowi 2 części.

CZĘŚĆ 1 - Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne:

- 15400000-2 - Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne (kod główny CPV 15000000-8),
- 15600000-4 - Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych (kod główny CPV 15000000-8),
- 15830000-5 - Cukier i produkty pokrewne (kod główny CPV 15000000-8),
- 15840000-8 - Kakao; czekolada i wyroby cukiernicze (kod główny CPV 15000000-8),
- 15850000-1 - Produkty z ciasta makaronowego (kod główny CPV 15000000-8),
- 15870000-7 - Przyprawy i przyprawy korzenne (kod główny CPV 15000000-8),
- 15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone (kod główny CPV 15000000-8),
- 15551300-8 – Jogurt (kod główny CPV 15000000-8),
- 15240000-2 - Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone (kod główny CPV 15000000-8).

Wartość części 1: 147 000,00 PLN.

CZĘŚĆ 2 – Główny kod CPV: 03000000-1 - Produkty rolnictwa, hodowli, rybołówstwa, leśnictwa i podobne:

- 03142500-3 - Jaja (kod główny 03000000-1).

Wartość części 2: 3000,00 PLN

Łączna wartość zamówienia: 150 000,00 PLN.

2. 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.

3. Wszystkie artykuły suche (kasza, makaron, ryż, cukier, galaretka itp.), oleje roślinne, jogurty smakowe czy jaja; powinny być pakowane w opakowania jednostkowe, przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniąc zawartość przed uszkodzeniem. Opakowania czyste, suche, bez widocznych cech bytowania szkodników, zapleśnień czy zanieczyszczeń fizycznych. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, zniszczone czy hermetycznie otwarte. Na opakowaniu powinna widnieć data przydatności, która wskazuje na artykuł zdatny do spożycia, z jak najdłuższym terminem. Produkty wymagające przechowywania w warunkach chłodniczych (przetwory mleczarskie, jaja) powinny mieć zapewnione takie warunki, aby nie doszło do przerwania łańcucha chłodniczego.

4. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych Zamawiającego 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) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

5. 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.

6. 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)

7. 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.

8. 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.

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

10. Wszystkie dostarczane surowce i składniki posiadają wykaz składników wraz z wykazem zawartych w nich składników alergicznych.

11. Surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie 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.

12. 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.

13. Środki spożywcze dostarczane do **Stołówki przy Szkole Podstawowej nr 1 w Brześciu**

Kujawskim 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).