

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
na dostawę artykułów żywnościowych „dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w
Chrzęstawie Wielkiej z podziałem na II

Część I	dostawa mięsa i produktów mięsnych
Część II	dostawa pieczywa i wyrobów piekarskich

- 1) Przedmiot zamówienia: sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzęstawie Wielkiej, w podziałem na 2 części.
- 2) Zamawiający nie będzie zobowiązany do zakupu pełnego asortymentu w podanych ilościach. Podane ilości towaru są wielkościami szacunkowymi, służą wyłącznie do obliczenia ceny oferty. Jest to uzasadnione zmienną liczbą osób korzystających ze stołówki w Szkole.
- 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 Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzęstawie Wielkiej ul. Wrocławskiej 19, 55-003 Czernica w dniach i godzinach opisanych poniżej, 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 zapotrzebowania 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, bez wad fizycznych i jakościowych, w nienaruszonych opakowaniach oraz z cechami podanymi poniżej. 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. Dostawy mięsa i przetworów mięsnych powinny odbywać się w zamkniętych opakowaniach, lub pojemnikach plastikowych z pokrywkami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych. Warzywa i owoce powinny być świeże, bez oznak zepsucia i pleśni. 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) 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.

- 10) Poprzez dostawę wadliwej partii towaru rozumie się w szczególności:
- dostarczenie żywności, której parametry nie odpowiadają parametrom jakościowym wymienionym w SWZ,
 - dostarczenie żywności nieświeżej,
 - dostarczenie żywności o zbyt krótkim terminie przydatności do spożycia dla danego asortymentu,
 - dostarczenie żywności w uszkodzonych opakowaniach jednostkowych.
- 11) 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.).
- 12) 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 I – MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek mięsa i produktów mięsnych dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzastawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Filet z indyka bez kości	kg	170
2	Filet z kurczaka bez kości	kg	700
3	Medaliony z indyka	kg	400
4	Kurczak cały	kg	45
5	Łopatka wieprzowa surowa, bez kości	kg	600
6	Łopatka wołowa bez kości	kg	110
7	Polędwiczki wieprzowe	kg	110
8	Schab bez kości	kg	350
9	Szponder wołowy	kg	10

10	Szynka surowa wieprzowa bez kości kulka	kg	350
11	Udziec z kurczaka bez skóry trybowany	kg	400

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Kabanosy drobiowe cienkie exclusive	kg	14
2	Kiełbasa krakowska sucha	kg	5
3	Kiełbasa podwawelska	kg	45
4	Kiełbasa śląska	kg	210
5	Parówki z szynki 93%	kg	13
6	Szynka delikatesowa z kurcząt	kg	10
7	Boczek parzony wędzony	kg	30
8	Parówki z indyka/kurczaka 93%	kg	16
9	Szynka wiejska wieprzowa	kg	10
10	Szynka z piersi indyka	kg	27
11	Szynka z kotła	kg	8
12	Szynka krucha	kg	8
13	Szynka z piersi kurczaka	kg	18

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 10 00 00 - 9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne,
15 13 11 30 - 5 Wędliny
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 4 razy w tygodniu, od godz. 6.30 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni
- Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych i opłombowanych w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w pojemniku. Towar dostarczany powinien spełniać Polskie Normy, musi być świeży, dobrej jakości, wolny od wad.
- Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
 - nazwę produktu,
 - termin przydatności do spożycia,

- c. nazwę dostawcy – producenta, adres,
- d. warunki przechowywania,
- e. oznaczenie partii produkcyjnej,
- f. oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.

7. Opis zamówienia:

L.p.	Grupa technologiczna	Nazwa asortymentu
1.	Mięso drobiowe	Kurczak cały świeży - tuszka kurczęca cała o wadze nie mniej niż 1,5 kg. Wygląd: tuszka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
		Udo/Udziec/Pałka z kurczaka zw. lub trybowane, Podudzie z kurczaka trybowane ze skórą lub bez - Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
		Medaliony z indyka - kawałki mięsa indyka, trybowane, bez skóry, bez kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, charakterystyczna dla tuszki indyczej, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
		Pierś/Filet z kurczaka/indyka – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
2.	Mięso wieprzowe	Karkówka/Łopátka wieprzowa surowa bez kości, schab bez kości, szynka świeża (kulka) - Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (niedopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny).

3.	Kiełbasy grubo rozdrobnione	<p>Kiełbasa: krakowska sucha Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladuróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
4.	Kiełbasy średnio rozdrobnione	<p>Kiełbasa śląska Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka; Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladuróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
5.	Wędzonki i szynki	<p>Boczek parzony - dolna część tłuszczowo-mięsna, oddzielona od góry po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny, bez żeberk. Szynki - Produkty z szynki wieprzowej, wędzone, z lekkim tłuszczem, formowane, umieszczone w siatce, peklowane. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
6.	Mięso wołowe	<p>Wołowina górna, zrazowa – niepostrzępiona, o marmurkowej strukturze. Barwa charakterystyczna dla mięsa wołowego: naturalna – krwistoczerwona (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wołowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny).</p>

CZĘŚĆ II- PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzęstawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Bułka kajzerka, ok. 50-55 g	szt.	800
2	Bułka drożdżówka z serem, owocami ok. 70 g	szt.	270
3	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	130
4	Bułka maślana, ok. 70 g	szt.	130
5	Bułka orkiszowa, ok. 70 g	szt.	130
6	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	400
7	Chałka krojona 250g	szt.	140
8	Chleb krojony graham 400 g	szt.	120
9	Chleb krojony wieloziarnisty 400 g	szt.	120
10	Chleb krojony ze słonecznikiem 400 g	szt.	120
11	Chleb krojony ze śliwką, 400 g	szt.	90
12	Chleb krojony żytni razowy 400 g	szt.	120
13	Chleb krojony, orkiszowy 500 g	szt.	120
14	Chleb krojony, świeży, 600 g	szt.	500
15	Mały pączek z różą 50 g	szt.	430
16	Rogal pszenny 90 g	szt.	100

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.