**Nr sprawy 1/G/2024**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
(OPZ)**

**Przedmiotem zamówienia jest** **sukcesywna dostawa artykułów spożywczych w ramach działalności gastronomicznej Spółki „ALGAWA” Sp. z o.o.**

**Kod główny CPV: 15800000-6 Różne produkty spożywcze**

**Kody dodatkowe CPV: 158600000-4 Kawa, herbata i podobne produkty**

 **15500000-5 Produkty mleczarskie**

**158200000-2 Sucharki i herbatniki; wyroby piekarskie i ciastkarskie o przedłużonej trwałości**

**I Termin realizacji zamówienia:**

1. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie, przez **12 miesięcy** od dnia zawarcia umowy.
2. W przypadku przedłużającej się procedury przetargowej lub podpisania umowy
z Wykonawcą termin 12 miesięcy obowiązywania dostaw może ulec skróceniu
i obowiązywać będzie od dnia zawarcia umowy jednak nie dłużej niż do dnia 31 sierpnia 2025 r.
3. Wykonawca będzie sukcesywnie dostarczał zamówione artykuły spożywcze w terminie nie dłuższym niż 3 dni robocze licząc od daty złożenia zlecenia, w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 6.00 do 14.00.

**II Miejsce i sposób dostawy:**

1. Służewo, ul. Toruńska 8, 87-710 Służewo
2. Stawki, ul. Szkolna 4, 87-700 Aleksandrow Kujawski.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania artykułów spożywczych 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 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.
4. Wykonawca zapewni wniesienie dostarczanych produktów do wskazanych pomieszczeń.

**III Warunki realizacji zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych zgodnie z potrzebami Zamawiającego.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje transport, rozładunek, wniesienie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
3. Dostawy artykułów spożywczych będą zrealizowane w dni robocze od poniedziałku do piątku
w godzinach od 6:00 do 14:00. Wykonawca będzie dostarczał zamówiony towar własnym transportem do pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego, mieszczącego pod adresem wskazanym w pkt. II OPZ. Zamawiający nie dopuszcza dostaw firmą kurierską.
4. Wykonawca będzie dostarczał towar sukcesywnie zgodnie z zleceniami Zamawiającego
w terminie nie dłuższym niż 3,4 lub 5 dni roboczych ( zgodnie z deklaracją w ofercie) , licząc od daty złożenia zapotrzebowania. Przekazania Wykonawcy zapotrzebowania przez Zamawiającego nastąpi pocztą elektroniczną (w wyjątkowych przypadkach telefonicznie z późniejszym potwierdzeniem pocztą elektroniczną),
5. W sytuacjach szczególnych Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy przedmiotu zamówienia w innym terminie niż wskazany w pkt. 3, uzgodnionym pomiędzy stronami.
6. Okres przydatności do spożycia poszczególnych artykułów winien wynosić nie mniej niż 5 miesięcy licząc od daty złożenia zapotrzebowania.
7. Wszystkie zamawiane produkty spożywcze Wykonawca będzie dostarczał w pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym i sanitarnym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski,
8. Cały asortyment nabiałowy powinien byś świeży, przywieziony w postaci schłodzonej, na opakowaniu widoczne termin przydatności do spożycia.
9. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być szczelne, czyste, przeznaczone do kontaktu z żywnością oznakowane widoczną i czytelną datą terminu przydatności do spożycia.
10. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
11. W przypadku dostarczenia artykułów spożywczych niezgodnych z wykazem asortymentu, wymogami Zamawiającego, w tym uszkodzonych, o niewłaściwym okresie przydatności do spożycia, Wykonawca zobowiązuje się na własny koszt wymienić wadliwy towar i dostarczyć towar zgodny z zakresem zapotrzebowania i określonymi wymogami w terminie 3,4 lub 5 dni roboczych od dnia zgłoszenia. Po upływie zadeklarowanego terminu dostawy będą naliczane kary umowne za każdy dzień zwłoki w wysokości 5% wartości towaru dostarczonego niezgodnie z wymogami Zamawiającego.
12. Podane zamawiane ilości artykułów spożywczych są szacunkowe i mogą być zmienione zgodnie z zapisem w pkt 15 i 16.
13. Zastosowane w opisie przedmiotu zamówienia znaki towarowe lub pochodzenie artykułów spożywczych służą jedynie do określenia parametrów technicznych, standardów, właściwości, jakości , przydatności jakimi powinny charakteryzować się wchodzące w skład przedmiotu zamówienia artykuły spożywcze. Wykonawca składając ofertę może oferować artykuły spożywcze równoważne do wskazanych za pomocą znaków towarów lub pochodzenia.
14. Za artykuł równoważny uważa się artykuł:
15. który został wyprodukowany z tych samych surowców (składników) co artykuł podstawowy, w ilości określonej procentowo lub wagowo, nie odbiegający od wskazanej tolerancji wynoszącej maksymalnie 2%. Jeżeli skład produktu podstawowego nie jest określony procentowo lub wagowo, za artykuł równoważny uznaje się artykuł składający się z nie więcej niż dodatkowo dwóch składników od składu podstawowego
16. posiadający te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwę, konsystencję) a także posiadający cechy jakościowe (normy polskie lub równoważne, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące) nie gorsze niż artykuł podstawowy
17. posiadający gramaturę nie odbiegającą od wskazanej 2% tolerancji dla artykułu podstawowego.
18. Wykonawca, który powołuje się na artykuły równoważne opisane przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego artykuły spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.
19. Wskazana ilość artykułów spożywczych stanowi maksymalną ilość zamówienia. Realizacja przedmiotu zamówienia następować będzie według rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, z zastrzeżeniem, iż minimalne (gwarantowane) świadczenie stron wynosić będzie 50% wartości zamówienia. Zamawiającemu przysługuje prawo nie zrealizowania pozostałych 50% wartości zamówienia bez podawania przyczyny, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń
z tego tytułu. Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, iż jest zainteresowany udzieleniem zamówienia na cały zakres objęty przedmiotem zamówienia, jednakże z uwagi na przeznaczenie zamawianych produktów tzn; przygotowanie posiłków dla dzieci w placówkach oświatowych, zamawiający nie jest w stanie jednoznacznie określić maksymalnej ilości dostaw. Wynika to z faktu, iż na dzień sporządzania opisu przedmiotu zamówienia nie jest znana absencja chorobowa uczniów ani faktyczne zapotrzebowanie na posiłki. Zamawiający nie będzie zainteresowany dostawą produktów, poza realne i rzeczywiste potrzeby ani też tym bardziej nabywaniem produktów „ na zapas” w tym produktów z grupy nabiału, których terminy przydatności do spożycia uniemożliwiają dłuższe magazynowanie (w przypadku ich niewykorzystania). W związku z powyższym Wykonawca nie będzie wnosił roszczeń z tego tytułu.
20. W przypadku wykorzystania ilości któregoś z asortymentów artykułów spożywczych, przy jednoczesnym niewykorzystaniu innego asortymentu, Zamawiający dopuszcza zmianę ilości w ramach poszczególnych asortymentów określonych w ofercie, przy jednoczesnym zachowaniu cen jednostkowych brutto i nie przekroczeniu maksymalnej kwoty brutto określonej w złożonej ofercie i zawartej umowie. Dokonana przez Zamawiającego zmiana nie będzie stanowić podstawy roszczenia przez Wykonawcę .

**IV Przedmiot dostawy**

**1.Produkty ogólnospożywcze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu** | **Miara:** | **Planowane zapotrzebowanie**  |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | Ananasy w puszce min. 340 g po odsączeniu krążki w syropie  | szt. | 150 |
| 2 | Ciastka typu biszkopty min. 120g w opakowaniu  | szt. | 300 |
| 3 | Brzoskwinie w puszce min.820g połówki w syropie | szt. | 150 |
| 4 | Budyń różne smaki w proszku min. 40g w opakowaniu | szt. | 120 |
| 5 | Chrupki kukurydziane popularne 80 g w opakowaniu | szt. | 200 |
| 6 | Chrzan tarty min. 170g w słoiku | szt. | 100 |
| 7 | Ciastka typu herbatniki min.16 g w opakowaniu  | szt. | 8000 |
| 8 | Cukier biały kryształ | kg. | 2000 |
| 9 | Cukier puder min. 500g w opakowaniu | szt. | 60 |
| 10 | Dżem niskosłodzony różne smaki op. 280g nie mniej niż 35 g. owoców na 100 g.  | szt. | 700 |
| 11 | Fasola czerwona op. 400 g puszka  | szt. | 50 |
| 12 | Fasola sucha Jaś  | kg. | 200 |
| 13 | Groch suchy łuskany  | kg. | 150 |
| 14 | Groszek konserwowy min. 400g op | szt. | 100 |
| 15 | Herbata granulowana op. 100 g | szt. | 100 |
| 16 | Herbata koper włoski op.=20 szt. w op. | op. | 100 |
| 17 | Herbata owocowa różne smaki 1 op.=20 szt. x 2g w op. | op. | 150 |
| 18 | Herbata zielona 1 op.= 20 szt.  | op. | 50 |
| 19 | Kakao ciemne min. 200g 43% tłuszczu kakaowego | szt. | 100 |
| 20 | Kasza gryczana  | kg. | 150 |
| 21 | Kasza jaglana  | kg. | 60 |
| 22 | Kasza jęczmienna  | kg. | 500 |
| 23 | Kasza manna  | kg. | 100 |
| 24 | Kawa mielona op. 500g  | szt. | 50 |
| 25 | Kawa rozpuszczalna op. 200g  | szt. | 50 |
| 26 | Kawa zbożowa op. 150g | szt. | 100 |
| 27 | Kawa palona ziarnista  | kg. | 20 |
| 28 | Ketchup łagodny typu Develey  | l. | 100 |
| 29 | Kisiel owocowy różne smaki min. 40 g  | szt. | 120 |
| 30 | Koncentrat pomidorowy 30% min. 0,9 l typu Develey | szt. | 150 |
| 31 | Ciastka typu Krakersy  | kg. | 20 |
| 32 | Kukurydza konserwowa min.400g op. | szt. | 200 |
| 33 | Kwas z kapusty min. 500ml butelka | szt. | 50 |
| 34 | Kwasek cytrynowy  | kg. | 25 |
| 35 | Majonez typu Winiary min. 600g  | szt. | 300 |
| 36 | Makaron kokarda op. 400g z maki pszennej typu Lubella  | szt. | 300 |
| 37 | Makaron kolanko min. 400g | szt. | 500 |
| 38 | Makaron łazanka min. 400g  | szt. | 150 |
| 39 | Makaron nitki rosołowe min. 400g | szt. | 400 |
| 40 | Makaron rurka min. 400g | szt. | 150 |
| 41 | Makaron spaghetti min. 400 g | szt. | 200 |
| 42 | Makaron świderki min. 400g  | szt. | 1800 |
| 43 | Makaron zacierka min. 400g | szt. | 150 |
| 44 | Mąka pszenna typ 500 op. 1kg | szt. | 1800 |
| 45 | Mąka ziemniaczana op.1kg | szt. | 50 |
| 46 | Melisa min. 40 g w op. | szt. | 100 |
| 47 | Mięta min. 40 g w op. | szt. | 200 |
| 48 | Miód wielokwiatowy 370-400g  | szt. | 300 |
| 49 | Morele suszone  | kg. | 10 |
| 50 | Musztarda typu Develey min. 1l | szt. | 150 |
| 51 | Ocet min. 500 ml op. | szt. | 200 |
| 52 | Ogórki konserwowe min. 500 g po odsączeniu  | szt. | 80 |
| 53 | Olej rzepakowy 5 l op. | szt. | 400 |
| 54 | Oliwa z oliwek op. min. 500 ml | szt. | 100 |
| 55 | Oliwki czarne w zalewie 150g  | szt. | 50 |
| 56 | Oliwki zielone w zalewie 150g  | szt. | 50 |
| 57 | Otręby pszenne op. min. 150g | szt. | 50 |
| 58 | Otręby żytnie op. min. 150g | szt. | 50 |
| 59 | Paluszki solone op. min. 200g | szt. | 50 |
| 60 | Pałeczki kukurydziane popularne 80 g | szt. | 80 |
| 61 | Panierka do kurczaka min. 200g | szt. | 40 |
| 62 | Papryka konserwowa min. 300 g po odsączeniu | szt. | 50 |
| 63 | Pestki dyni op. min. 100g | szt. | 25 |
| 64 | Płatki kukurydziane min. 250g | szt. | 200 |
| 65 | Płatki kukurydziane o smaku czekoladowym min. 250g | szt. | 180 |
| 66 | Płatki kukurydziane o smaku miodowym min. 250g | szt. | 150 |
| 67 | Pomidory krojone min. 400g w op.  | szt. | 150 |
| 68 | Powidła śliwkowe 400 g w op.  | szt. | 50 |
| 69 | Przyprawa do zup w płynie Winiary | szt. | 30 |
| 70 | Rodzynki sułtańskie min. 500 g | szt. | 50 |
| 71 | Rumianek 1 op.=20 szt. | szt. | 150 |
| 72 | Ryż biały op. 1kg | szt. | 500 |
| 73 | Sezam ziarno min. 1 kg  | szt. | 10 |
| 74 | Słonecznik łuskany op. min. 100g | szt. | 20 |
| 75 | Soda oczyszczona min. 80g | szt. | 50 |
| 76 | Sok owocowy min. 200ml kartonik ze słomką | szt. | 3000 |
| 77 | Sok jabłkowy 1 l klarowny | szt. | 80 |
| 78 | Sok pomarańczowy 1l. | szt. | 50 |
| 79 | Sól jodowana op. 1kg | szt. | 500 |
| 80 | Sól sodowo-potasowa min. 350g | szt. | 50 |
| 81 | Syrop malinowy 4,9 l | szt. | 10 |
| 82 | Syrop truskawkowy 4,9 l | szt. | 10 |
| 83 | Szczaw siekany 0,9l  | szt. | 80 |
| 84 | Tuńczyk w oleju roślinnym 185g | szt. | 50 |
| 85 | Tuńczyk w sosie własnym 185g w kawałku czy drobny,  | szt. | 50 |
| 86 | Wafelek typu Góralki kokos/mleczny/ czekoladowy | szt. | 2000 |
| 87 | Woda gazowana mineralna 0,5l | szt. | 1400 |
| 88 | Woda nie gazowana mineralna 0,5l  | szt. | 1000 |
| 89 | Woda niegazowana mineralna 5 l | szt. | 500 |
| 90 | Żurek kujawski instant min. 40g | szt. | 500 |
| 91 | Zakwas na żurek naturalny w butelce op. min. 500 ml  | szt. | 200 |

**2. Nabiał**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa produktu | Miara: | Planowane zapotrzebowanie  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Mleko Folia min. 2%  | l | 4000,00 |
| 2. | Mleko UHT min. 2%  | l | 1200,00 |
| 3. | Śmietana 18% min. 400 g  | szt. | 2500,00 |
| 4. | Ser żółty typu Gouda/Edamski | kg | 500,00 |
| 5. | Masło min. 82% tłuszczu min. 200 g w kostce | szt. | 2500,00 |
| 6. | Masło śmietankowe min. 60% tłuszczu min 200g w kostce | szt. | 1800,00 |
| 7. | Ser twarogowy półtłusty 4% tłuszczu  | kg | 1000,00 |
| 8. | Ser topiony min. 100g | kg | 1000,00 |
| 9. | Serek kremowo-twarogowy min. 130g | szt. | 600,00 |
| 10. | Jogurt owocowy min. 9 % zawartość owoców op. min. 150g | szt. | 3000,00 |
| 11. | Serek owocowy min. 6 % owoców op. min. 50g | szt. | 3000,00 |
| 12. | Serek homogenizowany min. 3,5 % owoców op. min. 150g | szt. | 3000,00 |
| 13. | Jogurt naturalny mały min. 150g | szt. | 3000,00 |
| 14. | Jogurt naturalny min.200 g | szt. | 1000,00 |
| 15. | Kefir 1,5% min. 250ml | szt. | 1500,00 |