

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy: postępowania przeprowadzonego w trybie zapytania ofertowego **na sukcesywną dostawę artykułów spożywczych do Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego im. Janusza Korczaka w Sokółce**

I część zamówienia – dostawa jaj kurzych

- 1.1 Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu od poniedziałku do piątku do godz. 14.00
- 1.2 Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
- 1.3 Jaja kurze - zgodne z klasą A, kod systemu chowu 0 lub 1, duże L (waga od 63 g do 73 g), każde jajko musi być oznaczone na skorupie numerami wyróżniającymi (kod systemu hodowli, kod państwa oraz oznaczenia zakładu).
- 1.4 Nie dopuszczone są jaja nieoznakowane, zbite lub popękane.
- 1.5 Opakowanie: powinno być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zabezpieczające przed rozsypaniem się produktów, nie może być zniszczone, zabrudzone, zawilgocone. Musi zawierać etykietę producenta.
- 1.6 Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu): nazwę wyrobu, nazwę i adres firmy lub producenta, ilość netto, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.

II część zamówienia – dostawa ryb i mrożonek

- 2.1 Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu od poniedziałku do piątku do godz. 14.00
- 2.2 Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 35 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
- 2.3 Wymagania dot. mrożonek – produkty nieoblodzone, niezlepione, sypkie, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak rozmrażania wielokrotnego, niepołamane; barwy i zapachy typowe dla poszczególnych produktów, głęboko mrożone; opakowanie 2,5 kg
- 2.4 Wymagania dot. ryb - filety nie porwane, niezlepione, nieoblodzone, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak rozmrażania wielokrotnego; barwy i zapachy typowe dla poszczególnych gatunków
- 2.5 Opakowanie: powinno być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie może być zniszczone, zabrudzone, zawilgocone. Musi zawierać etykietę producenta.
- 2.6 Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu): nazwę wyrobu, wykaz składników oraz substancji powodujących alergię, nazwę i adres firmy lub producenta, ilość netto, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.

III część zamówienia – dostawa warzyw i owoców

- 3.1 Przewidywana częstotliwość dostaw: 2 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku do godz. 08.00
- 3.2 Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
- 3.3 Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z obowiązującymi normami.

3.4 Warzywa i owoce muszą być bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania.

Skórka zdrowa, bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Barwy i zapachy typowe dla poszczególnych gatunków.

3.5 Opakowanie: powinno być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zabezpieczające przed rozsypaniem się produktów, nie może być zniszczone, zabrudzone, zawilgocone. Musi zawierać etykietę producenta; poszczególny asortyment dostarczany w workach 10-15 kg

3.6 Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu): nazwę wyrobu, wykaz składników oraz substancji powodujących alergie, nazwę i adres firmy lub producenta, ilość netto, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.

IV część zamówienia – dostawa kiszonki

4.1 Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu w poniedziałek do godz. 8.00

4.2 Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 25 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

4.3 Opakowanie: powinno być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zabezpieczające przed wyciekami/rozlaniem się produktów, nie może być zniszczone, zabrudzone. Musi zawierać etykietę producenta.

4.4 Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu): nazwę wyrobu, wykaz składników oraz substancji powodujących alergie, nazwę i adres firmy lub producenta, ilość netto, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.

V część zamówienia – dostawa mięsa i przetworów mięsnych

5.1 Przewidywana częstotliwość dostaw: 2 raz w tygodniu od poniedziałku do piątku do godz. 08.00

5.2 Termin przydatności do spożycia nie krótszy:

– w przypadku mięs niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

– w przypadku wędlin niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5.3 Wymagania dot. mięsa: powierzchnia gładka, niezakrwawiona, bez pomiażdżonych kości, przekrwień, brak zanieczyszczeń, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni,

5.4 Opakowanie: z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością; każdy z asortymentów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

5.5 Oznakowanie opakowania powinno zawierać: nazwę asortymentu, dane identyfikujące producenta asortymentu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia, ilość netto, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, oznaczenie partii produkcyjnej.

5.6 Wymagania dot. przetworów mięsnych: (w Załączniku nr 1.5 został podany procentowy udział mięsa w produkcie)

5.7 Opakowanie: z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe - folia z odpowiednimi oznaczeniami, gramatura opakowań do 5 kg; opakowania transportowe – zamykane pojemniki przeznaczone do transportu, przystosowane do kontaktu z żywnością.

5.8 Oznakowanie opakowania powinno zawierać: nazwę asortymentu, dane identyfikujące producenta asortymentu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia, ilość netto, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, oznaczenie partii produkcyjnej.

VI część zamówienia – dostawa pieczywa i wyrobów ciastkarskich

6.1 Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku do godz. 06.30

6.2 Produkty powinny być wypiekane w dniu dostawy.

6.3 Dostarczane artykuły muszą być świeże, bez obecności szkodników, bez uszkodzeń i wad, np. połamane, wyrośnięte, zakalcowate, przypalone. Nie może zawierać śladów pleśni czy wilgoci. Bułki i chleby niekruszące się, dające się łatwo oddzielić od pozostałych.

6.4 Pakowanie – Opakowania oryginalne producenta, przystosowane do kontaktu z żywnością.

Opakowanie zbiorcze musi zawierać etykietę producenta. Opakowania nie mogą być zniszczone, zabrudzone, zawilgocone.

6.5 Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu): nazwę wyrobu, wykaz składników oraz substancji powodujących alergie, nazwę i adres firmy lub producenta, ilość netto, datę minimalną trwałości lub termin przydatności do spożycia

VII część zamówienia – dostawa nabiału i przetworów mleczarskich

7.1 Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 x w tygodniu do godz. 14.00

7.2 Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

7.3 Opakowanie: z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością; opakowanie nie może być zniszczone, zabrudzone, zawilgocone. Musi zawierać etykietę producenta.

7.4 Oznakowanie opakowania powinno zawierać: nazwę asortymentu, dane identyfikujące producenta asortymentu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia, ilość netto, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.

VIII część zamówienia – dostawa różnych artykułów spożywczych

8.1 Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 x w tygodniu od poniedziałku do piątku do godz. 14.00

8.2 Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 35 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

8.3 Opakowanie: oryginalne producenta, zawierające etykietę producenta.

8.4 Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do produktu): nazwę wyrobu, nazwę i adres firmy lub producenta, wykaz składników lub substancji powodujących alergie, ilość netto, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, instrukcję użycia/przygotowania, inf. o wartości odżywczej.

8.5 Nie dopuszcza się artykułów uszkodzonych, zawilgoconych, połamanych, zniszczonych lub otwartych /nieuszczelnionych bądź dostarczonych w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.

Artykuły powinny być dostarczane w opakowaniach o gramaturze określonej przez Zamawiającego w Formularzu ofertowym 1.8.