

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy: zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), zwanej dalej „ustawą pzp” **na sukcesywną dostawę artykułów żywnościowych do stołówki Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego im. Janusza Korczaka w Sokółce**

I część zamówienia - dostawa ryb i mrożonek

1.1 Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu od poniedziałku do piątku w godz. 8.00 - 14.00

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

1.3 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

1.4 Wymagania dot. ryb - filety nie porwane, niezlepione, nieoblodzone, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak rozmrażania wielokrotnego; barwy i zapachy typowe dla poszczególnych gatunków

1.5 Opakowanie: powinno być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie może być zniszczone, zabrudzone, zawilgocone. Musi zawierać etykietę producenta.

1.6 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.

1.7 Wymaga się, aby dostarczany towar był przewożony w odpowiedniej temperaturze: min. -18°C.

II część zamówienia – dostawa warzyw, owoców, kiszonek, jaj

2.1 Przewidywana częstotliwość dostaw: 2 razy w tygodniu: poniedziałek i środa - do godz. 9.00

2.2 Termin przydatności do spożycia warzyw, owoców, kiszonek: nie krótszy niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

2.3 Termin przydatności do spożycia jaj i kiszonek - nie krótszy niż 25 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

2.4 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).

2.5 Nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane.

2.6 Z każdą dostawą jaj wymagany jest handlowy dokument identyfikacyjny (HDI).

2.7 Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z obowiązującymi normami.

2.8 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. Musi zawierać etykietę producenta; poszczególny asortyment dostarczany w workach 10-15 kg.

2.9 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, ilość netto, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.

III część zamówienia – dostawa mięsa i przetworów mięsnych

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:

- w przypadku mięs - nie krótszy niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

- w przypadku wędlin - nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

3.3 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,

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

3.5 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.

3.6 Wymagania dot. przetworów mięsnych: (w Załączniku nr 1.3 został podany procentowy udział mięsa w produkcie)

3.7 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.

3.8 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.

IV część zamówienia – dostawa pieczywa i wyrobów ciastkarskich

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

4.2 Produkty powinny być wypiekane w dniu dostawy.

4.3 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.

4.4 Pakowanie – Opakowania oryginalne producenta, przystosowane do kontaktu z żywnością. Opakowanie zbiorcze musi zawierać etykietę producenta. Opakowania nie mogą być zniszczone, zabrudzone, zawilgocone.

4.5 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 minimalna trwałości lub termin przydatności do spożycia

V część zamówienia – dostawa nabiału i przetworów mleczarskich

5.1 Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 x w tygodniu w godz. 8.00 -14.00.

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

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

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

VI część zamówienia – dostawa różnych artykułów spożywczych

6.1 Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 x w tygodniu od poniedziałku do piątku w godz. 8.00 - 14.00.

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

6.3 Opakowanie: oryginalne producenta, zawierające etykietę producenta.

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

6.5 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 1.6.