

.....
(Pieczęć Zamawiającego)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Tytuł i zakres zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest:

„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych – owoców, warzyw soków i musów dla Szkoły Podstawowej Nr 18 w Płocku” na 2025 rok

| Lp. | Nazwa towaru | J.m | Ilość |
|-----|---|-----|-------|
| 1 | Marchew bez naci, świeża, jędrna sucha | kg | 575 |
| 2 | Pietruszka korzeń, świeża, czysta sucha, | kg | 250 |
| 3 | Seler korzeń | kg | 260 |
| 4 | Seler naciowy świeży, czysty bez uszkodzeń | szt | 50 |
| 5 | Por | szt | 260 |
| 6 | Cebula średnia | kg | 270 |
| 7 | Cebula czerwona średnia | kg | 15 |
| 8 | Szczypior świeży pęczek | szt | 104 |
| 9 | Sałata masłowa | szt | 290 |
| 10 | Sałata lodowa krucha, opakowanie każda osobno zafoliowana | szt | 130 |
| 11 | Szczaw świeży | kg | 20 |

| | | | |
|----|---|-----|-----|
| 12 | Papryka czerwona, świeża bez pleśni i plam gnicia | kg | 90 |
| 13 | Pieczarka świeża jasna zwinięta | kg | 180 |
| 14 | Pomidor świeży czysty bez obić i plam | kg | 150 |
| 15 | Pomidor na zupe | kg | 25 |
| 16 | Pomidor cherry | kg | 50 |
| 17 | Kalafior min 800g bez liści | szt | 35 |
| 18 | Kapusta biała główka 1000-3000g | kg | 150 |
| 19 | Kapusta czerwona główka 500-1500g | kg | 70 |
| 20 | Kapusta pekińska ofoliowana | kg | 130 |
| 21 | Kapusta młoda | szt | 80 |
| 22 | Kapusta kiszona biała nie przekwaszona opakowanie wiaderko 5000g | kg | 160 |
| 23 | Kapusta młoda kiszona | kg | 30 |
| 24 | Kapusta włoska główka 1800-2200g | szt | 70 |
| 25 | Ogórek Świeży gruntowy krajowy | kg | 40 |
| 26 | Ogórek kwaszony w naturalnym kwasie z koprem i solą wiaderko poj. 3000-6000g | kg | 180 |
| 27 | Ogórek świeży szklarniowy | kg | 220 |

| | | | |
|----|---|-----|------|
| 28 | Ogórek małosolny w naturalnym kwasie wiaderko poj, 3000-6000g | kg | 30 |
| 29 | Koper pęczek wielkość sezonowa | szt | 290 |
| 30 | Natka pietruszki pęczek wielkość sezonowa | szt | 200 |
| 31 | Cukinia | kg | 55 |
| 32 | Czosnek świeży krajowy min 80g | szt | 90 |
| 33 | Rzepa biała | kg | 10 |
| 34 | Rzodkiewka okrągła pęczek 180-250g | szt | 350 |
| 35 | Włoszczyzna młoda świeża | szt | 25 |
| 36 | Bazyliatymianek świeża doniczka | szt | 8 |
| 37 | Mięta świeża doniczka | szt | 8 |
| 38 | Ziemniaki, konsumpcyjne, umyte, skórka bez zielonych zabarwień, bez kiełkujących oczek (Irga, Bryza, Orlik) | kg | 2650 |
| 39 | Ziemniaki młode | kg | 1200 |
| 40 | Brokuła, różyczki zwarte, barwa intensywna, zielona min400g | szt | 20 |
| 41 | Brukselka | kg | 15 |
| 42 | Botwina | szt | 25 |
| 43 | Burak czerwony konsumpcyjny, bez liści, wielkość średnia podłużny | kg | 300 |

| | | | |
|----|--|-----|-----|
| 44 | Fasolka szparagowa zielona bez tyka | kg | 10 |
| 45 | Rukola 100 gr opak | szt | 70 |
| 46 | Roszponka 100g opak | szt | 20 |
| 47 | Kiełki świeże mix opakowanie 250-280g cena za 1 opakowanie | szt | 15 |
| 48 | Imbir świeży | kg | 1 |
| 49 | Jarmuż opakowanie 150g-250g cena za 1 opakowanie | szt | 20 |
| 50 | Szpinak świeży 125gr cena za 1 opakowanie | szt | 15 |
| 51 | Kalarepa wielkość średnia | szt | 60 |
| 52 | Mix sałat 150 gr cena za 1 opakowanie | szt | 65 |
| 53 | Fasola biała sucha typu jaś 1000g | kg | 20 |
| 54 | Groszek konserwowy 240gr puszka | szt | 15 |
| 55 | Szczaw konserwowy 350 gr Urbanek | szt | 70 |
| 56 | Kukurydza w puszcze 220 gr | szt | 55 |
| 57 | Pomidory suszone 280 gr w oleju | szt | 12 |
| 58 | Koncentrat pomidorowy 190 gr Łowicz 30% | szt | 200 |
| 59 | Pomidory w puszcze 400 gr krojone bez skórki | szt | 90 |

| | | | |
|----|---|-----|------|
| 60 | Przecier pomidorowy 500gr bez konserwantów | szt | 15 |
| 61 | Sos Słodko kwaśny Łowicz 500gr | szt | 70 |
| 62 | Sos Spaghetti Łowicz 500gr | szt | 66 |
| 63 | Ketchup pikantny/łagodny opak 450gr bez konserwantów | szt | 80 |
| 64 | Chrzan Urbanek 180 gr | szt | 15 |
| 65 | Sok pomidorowy 100% karton 1l | szt | 10 |
| 66 | Barszcz czerwony Krakus 1l | szt | 20 |
| 67 | Kapary w zalewie octowej 200 gr | szt | 10 |
| 68 | Ogórek Konserwowy słoik około 1000ml | szt | 80 |
| 69 | Fasola czerwona puszka | szt | 20 |
| 70 | Arbuz świeży kl I | kg | 155 |
| 71 | Banany kl I lub II Rozporządzenie Komisji WE nr 2257/94 odmiana Consul, Turban, Monita | kg | 1180 |
| 72 | Cytryna świeża, soczysta średnia wielkość | kg | 30 |
| 73 | Czereśnia świeża, bez uszkodzeń mechanicznych | kg | 65 |
| 74 | Wiśnia soczysta krajowa | kg | 45 |

| | | | |
|----|--|-----|------|
| 75 | Gruszka świeża, soczysta krajowa | kg | 290 |
| 76 | Jabłko świeże soczyste bez plam bez korka, odmiana Kortland, Champion, Delikates | kg | 980 |
| 77 | Kiwi sztuka, bez uszkodzeń mechanicznych jednakowej wielkości | szt | 1600 |
| 78 | Nektarynka świeża, soczysta bez uszkodzeń mechanicznych | kg | 40 |
| 79 | Mandarynka kl I bezpestkowe | kg | 300 |
| 80 | Morela świeża, soczysta bez uszkodzeń | kg | 50 |
| 81 | Morela suszona opakowanie 200gr | szt | 25 |
| 82 | Pomarańcza kl I typu Nowelina cienka skórka | kg | 160 |
| 83 | Truskawka krajowa odmiana konsumpcyjna, w całości wybarwiona, dojrzała, dostawa w łubiankach | kg | 90 |
| 84 | Śliwki deserowe typu Węgierka, Prezydent dojrzałe | kg | 135 |
| 85 | Winogrono zielone bezpestkowe | kg | 40 |
| 86 | Winogrono różowe | kg | 40 |
| 87 | Rabarbar sezonowo | kg | 20 |
| 88 | Brzoskwinia extra kl I | kg | 60 |

| | | | |
|-----|--|-----|------|
| 89 | Borówka świeża opak 125 g | szt | 30 |
| 90 | Ananas świeży kl I | szt | 10 |
| 91 | Limonka soczysta zielona z cieką skórką | kg | 6 |
| 92 | Melon ok. 1 kg żółty świeży dojrzały kl I | szt | 60 |
| 93 | Mango | szt | 25 |
| 94 | Greifrut czerwony | kg | 40 |
| 95 | Maliny suche bez pleśni soczyste opakowanie 350-400g | szt | 20 |
| 96 | Ananasy w syropie puszka | szt | 75 |
| 97 | Brzoskwinie w syropie połówki puszka | szt | 35 |
| 98 | Sok multiwitamina 100% kartonik 200 ml | szt | 1400 |
| 99 | Sok w kartoniku różne smaki | szt | 2400 |
| 100 | Sok Kubaś go różne smaki 300 ml butelka | szt | 650 |
| 101 | Woda niegazowana 0,5 litra butelka | szt | 3200 |
| 102 | Mus owocowo - warzywny opak 100g | szt | 310 |
| 103 | Mus owocowy 100% mix smaków | szt | 2100 |
| 104 | śliwki kalifornijska suszona 100-150g owoce całe | szt | 20 |
| 105 | Powidła węgierkowe Łowicz 300 gr | szt | 35 |

Artykuły żywnościowe wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w formularzu ofertowym zgodnie z tabelką

2) Podane ilości produktów są szacunkowe i mogą ulec zmniejszeniu. Służyć one będą wyłącznie do porównania ofert oraz wybrania oferty najkorzystniejszej, tzn. że nie stanowią ostatecznego rozmiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilościowych dostaw pomiędzy pozycjami w przedmiocie zamówienia . W przypadku konieczności kupna przez Zamawiającego asortymentu nieujętego w formularzach cenowych podstawą do rozliczeń będą ceny z aktualnego cennika Wykonawcy dostarczonego w formie pisemnej Zamawiającemu.

3) Strony dopuszczają waloryzację jednostkowych cen netto poszczególnych pozycji asortymentowych zawartych w ofercie Wykonawcy w trakcie realizacji umowy zgodnie z postanowieniami § 10 umowy zawartej z Wykonawcą.

4) Artykuły żywnościowe powinny być dostarczane do Szkoły Podstawowej nr 18 w Płocku sukcesywnie, w miarę zgłaszanych potrzeb, nawet codziennie z wyłączeniem przerw działalności Szkoły związanych z organizacją roku szkolnego.

5) Dostawy realizowane będą na podstawie bieżących zamówień składanych przez uprawnionego pracownika Zamawiającego telefonicznie lub pocztą elektroniczną wykonaną z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane codziennie od poniedziałku do piątku) w godzinach 8.00 do 14.00 z wyjątkiem dni wolnych od pracy. W szczególnych przypadkach wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźnie zamówienie w trybie pilnej realizacji.

6) Wykonawca dostarczy zamówioną partię dostaw każdorazowo w ustalonych godzinach **między g. 6.30 a 8:00**

7) Wykonawca zobowiązany jest do rozładowania i wniesienia towarów do wskazanych przez pracownika Szkoły pomieszczeń znajdujących się w siedzibie Zamawiającego przy: ul. Jasna 8, 09-400 Płock.

8) Przyjęcie dostawy jest każdorazowo kwitowane przez pracownika Szkoły przez podpis na fakturze lub dokumencie przyjęcia dotyczącej konkretnej dostawy.

9) Wykonawca dostarczy każdą zamówioną partię towarów na własny koszt, środkiem transportu wymaganym dla rodzaju dostarczonych towarów żywnościowych, zgodnie z obowiązującymi

przepisami. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na każde żądanie Zamawiającego.

10) Wykonawca musi spełniać wymagania higieniczno-sanitarne w procesie produkcji i obrocie żywnością, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022r., poz. 2132 z późn. zm.) wraz z aktualizacją.

11) Oferowane produkty, a także sposób ich przewozu i przechowywania winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (z 2022r., poz. 2132, z późn. zm.); ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1038 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2022 r. poz. 1753 z późn. zm.) wraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tych ustaw i aktualizacji.

12) Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w rozporządzeniu 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)

13) Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.),

14) Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP, GMP/GHP.

15) Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.

16) Każdy dostarczony produkt nie może odbiegać od Polskich Norm, na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.

17) Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Produkty spożywcze powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23

grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29). Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

18) Wykonawca zobowiązuje się do nieodpłatnego użyczenia skrzynek przy każdorazowej dostawie towaru do Szkoły na okres do następnej dostawy.

19) Dostarczane produkty będą świeże, pełnowartościowe, należytej jakości oraz będą dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem:

- produktami świeżymi z bieżącej produkcji, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy.

20) Dostarczane produkty muszą być zgodne z opisem zawartym w złożonej ofercie, a w przypadku dostawy produktu równoważnego, Zamawiający wymaga, aby opakowanie tego produktu zawierało wszystkie informacje umożliwiające identyfikację spełnienia wskazanych wymagań minimalnych (parametrów) dla danego produktu (gramatura, zawartość procentowa poszczególnych składników, wydajność z opakowania, wartość odżywcza itp.) wskazanych w ofercie.

21) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nie ukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do **niezwłocznej wymiany wadliwego towaru** we własnym zakresie i na własny koszt w terminie nie dłuższym niż **do godz. 9.00** w dniu dostawy.

22) Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony dostawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym. **Potrójna odmowa przyjęcia towaru przez Zamawiającego skutkować będzie rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.**

23) Niedostarczenie zamówionych produktów w uzgodnionym terminie lub odmowa dostawy zostanie udokumentowana notatką służbową. Powyższe incydenty sumują się z opisanymi w pkt. 21-22 – trzykrotne powtórzenie opisanych incydentów skutkować **będzie rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.**

2. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wykonanie zamówienia odbywać się będzie sukcesywnie od dn. **02 stycznia 2025 r. (w razie przedłużającej się procedury od daty zawarcia umowy) do 31 grudnia 2025r.**, zgodnie z zawartą umową, na podstawie zamówień składanych przez Zamawiającego, telefonicznie lub poczty elektronicznej. Opis przedmiotu zamówienia - Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych – warzyw, koncentratów i przetworów warzywnych dla Szkoły Podstawowej Nr 18 w Płocku

3. WARUNKI PŁATNOŚCI

Wymagany **termin płatności wynosi 14 dni** od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, po dostawie każdej partii towarów. Płatność nastąpi przelewem na konto Wykonawcy.

4. WYMAGANE DOKUMENTY

Wykonawca załącza do oferty:

- 1)** kopię (poświadczoną za zgodność z oryginałem) decyzji właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej zatwierdzającą zakład Wykonawcy w rozumieniu art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132, z późn. zm.)
- 2)** kopię (poświadczoną za zgodność z oryginałem) decyzji wydanej przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organ Inspekcji Weterynaryjnej w sprawie spełniania wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie artykułami żywnościowymi – dopuszczającą środek transportu używany przez wykonawcę do przewozu artykułów spożywczych.