

.....  
(Pieczęć Zamawiającego)

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### 1. Tytuł i zakres zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest:

**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych – warzyw, koncentratów owoców i musów dla Szkoły Podstawowej Nr 18 w Płocku” na 2024 rok**

Lp.	Nazwa towaru	J.m	Ilość
1	Marchew bez naci, świeża, jędrna sucha	kg	570
2	Pietruszka korzeń, świeża, czysta sucha,	kg	220
3	Seler korzeń	kg	260
4	Seler naciowy świeży, czysty bez uszkodzeń	szt	60
5	Por	szt	285
6	Cebula średnia	kg	250
7	Cebula czerwona średnia	kg	6
8	Szczypior świeży pęczek	szt	90
9	Sałata masłowa	szt	200
10	Sałata lodowa krucha, opakowanie każda osobno zafoliowana	szt	150
11	Szczaw świeży	kg	20

12	Papryka czerwona, świeża bez pleśni i plam gnicia	kg	100
13	Pieczarka świeża jasna zwinięta	kg	220
14	Pomidor świeży czysty bez obić i plam	kg	180
15	Pomidor na zupe	kg	20
16	Pomidor cherry	kg	50
17	Kalafior min 800g bez liści	szt	27
18	Kapusta biała główka 1000-3000g	kg	120
19	Kapusta czerwona główka 500-1500g	kg	80
20	Kapusta pekińska ofoliowana	kg	120
21	Kapusta młoda	szt	40
22	Kapusta kiszona biała nie przekwaszona opakowanie wiaderko 5000g	kg	160
23	Kapusta młoda kiszona	kg	30
24	Kapusta włoska główka 1800-2200g	szt	90
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	20
32	Czosnek świeży krajowy min 80g	szt	75
33	Rzepa biała	kg	8
34	Rzodkiewka okrągła pęczek 180-250g	szt	350
35	Włoszczyzna młoda świeża	szt	8
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	2750
39	Ziemniaki młode	kg	550
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	270

44	Fasolka szparagowa zielona bez tyka	kg	10
45	Rukola 100 gr opak	szt	45
46	Roszponka 100g opak	szt	10
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	100
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	55
56	Kukurydza w puszcze 220 gr	szt	20
57	Pomidory suszone 280 gr w oleju	szt	8
58	Koncentrat pomidorowy 190 gr Łowicz 30%	szt	200
59	Pomidory w puszcze 400 gr krojone bez skórki	szt	100

60	Przecier pomidorowy 500gr bez konserwantów	szt	15
61	Sos Słodko kwaśny Łowicz 500gr	szt	35
62	Sos Spaghetti Łowicz 500gr	szt	20
63	Ketchup pikantny/łagodny opak 450gr bez konserwantów	szt	40
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	12
69	Fasola czerwona puszka	szt	15
70	Arbuz świeży kl I	kg	65
71	Banany kl I lub II Rozporządzenie Komisji WE nr 2257/94 odmiana Consul, Turban, Monita	kg	950
72	Cytryna świeża, soczysta średnia wielkość	kg	30
73	Czereśnia świeża, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	45
74	Wiśnia soczysta krajowa	kg	45

75	Gruszka świeża, soczysta krajowa	kg	330
76	Jabłko świeże soczyste bez plam bez korka, odmiana Kortland, Champion, Delikates	kg	980
77	Kiwi sztuka, bez uszkodzeń mechanicznych jednakowej wielkości	szt	1280
78	Nektarynka świeża, soczysta bez uszkodzeń mechanicznych	kg	40
79	Mandarynka kl I bezpestkowe	kg	250
80	Morela świeża, soczysta bez uszkodzeń	kg	90
81	Morela suszona opakowanie 200gr	szt	25
82	Pomarańcza kl I typu Nowelina cienka skórka	kg	220
83	Truskawka krajowa odmiana konsumpcyjna, w całości wybarwiona, dojrzała, dostawa w łubiankach	kg	90
84	Śliwki deserowe typu Węgierka, Prezydent dojrzałe	kg	120
85	Winogrono zielone bezpestkowe	kg	70
86	Winogrono różowe	kg	45
87	Rabarbar sezonowo	kg	10
88	Brzoskwinia extra kl I	kg	60

89	Borówka świeża opak 125 g	szt	30
90	Ananas świeży kl I	szt	7
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	65
97	Brzoskwinie w syropie połówki puszka	szt	35
98	Sok multiwitamina 100% kartonik 200 ml	szt	3550
99	Sok w kartoniku różne smaki	szt	220
100	Sok Kubaś go różne smaki 300 ml butelka	szt	800
101	Woda niegazowana 0,5 litra butelka	szt	5010
102	Mus owocowo - warzywny opak 100g	szt	300
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.).

**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.

**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 1831/2003 z dnia 22 października 2003 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. 8.30** 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. **03 stycznia 2024 r. ( w razie przedłużającej się procedury od daty zawarcia umowy) do 31 grudnia 2024r.**, 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.