

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa artykułów żywnościowych dla szkół podstawowych i przedszkoli Miasta Maków Mazowiecki

I. Przedmiot zamówienia składa się z 9 części wymienionych poniżej:

Część I – Dostawa świeżego pieczywa i wyrobów cukierniczych

Wyroby piekarnicze pszenne, żytnie i mieszane oraz wyroby cukiernicze powinny mieć następujące cechy jakościowe:

- 1 świeże wyprodukowane w ciągu 12 godzin do momentu dostarczenia do Zamawiającego;
- 2 foremny kształt (nierozlany, niezgnieciony, nieporozrywany);
- 3 skóra nie oddzielająca się od miękkiszu, niezabrudzona, niespalona;
- 4 miękisz suchy o wyraźnie właściwej porowatości, bez zakalca, bez zanieczyszczeń oraz obecności grudek mąki lub soli;
- 5 miękisz o właściwym smaku (niegorzki, niezbyt kwaśny, zbyt słony lub niesłony).

Wyroby powinny być bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

Część II – Dostawa przetworów mrożonych

Wyroby mrożone: pierogi, pyzy, kluski, owoce lub warzywa powinny mieć następujące cechy:

- 1 wygląd – czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych;
- 2 smak i zapach w stanie zamrożonym – charakterystyczny nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych;
- 3 zdrowotność – zdrowe bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki.

Część III – Dostawa nabiału

Wyroby powinny charakteryzować się następującymi cechami:

- 1 masło
 - a barwa jednolita, nieznacznie intensywniejsza na powierzchni
 - b wygniecenie prawidłowe
 - c powierzchnia gładka, sucha konsystencja, jednolita zwarta, smarowna, lekko mazista;
 - d smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy, zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%
- 2 twaróg półtłusty i chudy
 - a smak i zapach czysty;
 - b barwa biała do kremowej, jednolita w całej masie;
- 3 śmietana
 - a powinna być płynem jednolitym bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju, serwatka barwy jednolitej jasnokremowej lub kremowej;
 - b o czystym lekko kwaśnym smaku, bez obcych smaków i zapachów;
- 4 ser żółty
 - a bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni i obcych zapachów, obcych ciał;
 - b barwa jednolita;
- 5 desery mleczne i jogurty
 - a opakowania nieuszkodzone

b z natłoczonym wyraźnym terminem ważności na opakowaniu.

Dostarczane artykuły muszą posiadać dokument identyfikacji handlowej oraz możliwość identyfikacji każdej partii wyrobu.

Część IV – Dostawa artykułów ogólnospożywczych

Artykuły ogólnospożywcze powinny posiadać:

- 1 **co najmniej 2 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego** (dotyczy produktów o długoterminowym okresie przydatności do spożycia)
- 2 **co najmniej 21 dniowy termin przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego** (dotyczy produktów o krótkim terminie przechowywania)

Część V – Dostawa ryb

Ryby powinny posiadać:

- 1 przydatność do spożycia nie krótszą niż 3 dni od dnia dostawy towaru (dotyczy ryb świeżych)
- 2 zapach neutralny, niekwaśny;
- 3 wygląd – nie może posiadać tzw. Oparzeliny mrozowej – a więc wszelkich ubytków świadczących o niewłaściwym obchodzeniu się z rybą – najczęściej są to liczne nieestetyczne ubytki;
- 4 dokument identyfikacji handlowej.

Część VI – Dostawa świeżych warzyw i owoców oraz jaj

1) jaja powinny być:

- a) świeże.
- b) klasy A kategorii M (waga od 53 g do 62,3 g)
- c) skorupka o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta i nieczyszczona;
- d) komora powietrza nieruchoma, o wysokości nieprzekraczającej 6 mm.
- e) białko przejrzyste, gęste bez obcych ciał;
- f) żółtko słabo widoczne, kuliste przy obracaniu słabo ruchliwe, powracające do położenia centralnego, bez obcych ciał;
- g) tarcza zarodkowa niewidoczna
- h) zapach swoisty, bez obcych zapachów

2) warzywa i owoce powinny być:

- a) świeże, jędrne, dojrzałe, soczyste, zdrowe i czyste;
- b) kształt i barwa charakterystyczne dla odmiany, miąższ owoców soczysty, bez śladów pleśni
- c) prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem bez widocznych plam;
- d) średniej wielkości – niedopuszczalne: przejrzałe, przerośnięte lub niedojrzałe;
- e) bez uszkodzeń mechanicznych, obcych ciał
- f) wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, bez obcych zapachów, smaków, oznak podgnicia i pleśni, bez oparzelin słonecznych;

Niedopuszczalne: zaparzenie, nadmarznięcie, zmarznięcie, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie i zgnicie oraz pleśń.

Część VII – Dostawa świeżego mięsa drobiowego

Mięso powinno mieć następujące cechy jakościowe:

- 1 elementy właściwe umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe w asortymentach ze skrzydełkami dopuszcza się brak ostatniego człona skrzydła, połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyją lub bez szyi;
- 2 barwa charakterystyczna naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg, dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego człona skrzydła;
- 3 zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu;
- 4 niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o rozkładzie mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Mięso musi posiadać dokument identyfikacji handlowej.

Część VIII – Dostawa świeżego mięsa wieprzowego i wołowego

Mięso powinno posiadać następujące cechy jakościowe:

- 1 czystość – mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałem obcym, dobrze wykrwawione;
 - 2 konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się;
 - 3 smak, przydatność, zapach, - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, niedopuszczalny zapach płciowy lub moczowy;
 - 4 zdatne do spożycia;
 - 5 opakowanie – pojemniki plastikowe z pokrywami, czyste bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu
- Wykonawca gwarantuje, że oferowany przedmiot zamówienia objęty jest stałą kontrolą weterynaryjną i kontrolą Państwowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej

Część IX – Dostawa wędlin i podrobów

Wędliny i podroby powinny posiadać

- 1 klasę przydatności, świeżość wystudzenie, powierzchnię suchą, osłonkę ściśle przylegającą, równomiernie pomarszczoną, niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych
- 2 opakowanie transportowe stanowią pojemniki plastikowe z pokrywami, czyste bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu.
- 3 Przydatność do spożycia wędlin nie może być krótsza niż 15 dni od dnia dostawy towaru.
- 4 Przydatność do spożycia podrobów nie może być krótsza niż 10 dni od dnia dostawy towaru.

II. Zamawiający wymaga aby:

- a) Dostarczane produkty były dopuszczone do sprzedaży.
- b) Wszystkie dostarczone produkty nosiły nazwę (logo) producenta na opakowaniach zbiorczych oraz opakowaniach jednostkowych.
- c) Produkty były pierwszego gatunku.
- d) Produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia.
- e) Produkty były zgodne z polską normą.
- f) Produkty posiadały certyfikat – handlowy dokument identyfikacyjny.

III. Wymagania dotyczące przedmiotów zamówienia w poszczególnych częściach zawarte są w Załączniku nr 2 do SWZ (Jednostkowe formularze cenowe każdej części zamówienia), które zawierają:

- 1) nazwę artykułu żywnościowego (produktu, wyrobu);
- 2) opis wymaganych właściwości;
- 3) jednostkę miary;
- 4) ilość.

Wypełniony i podpisany formularz stanowi oświadczenie Wykonawcy potwierdzające spełnienie przez oferowane dostawy wymagań określonych przez Zamawiającego dla danego zamówienia.

- 1 Artykuły żywnościowe (produkty, wyroby) muszą odpowiadać Polskim Normom, być świeże z terminem do spożycia według obowiązujących norm. Oferowane wyroby powinny spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej. Powinny również spełniać wytyczne Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku (Dz. U. z 2016r., poz.1154) 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.
- 2 Wykonawca musi zapewnić załadunek, transport i rozładunek dostarczonych artykułów.
- 3 Przez produkt równoważny Zamawiający rozumie produkt o parametrach zbliżonych do produktu wskazanego w opisie danego asortymentu.
- 4 W przypadku niepełnego wykorzystania jednego z artykułów i nagłych potrzeb Zamawiającego w stosunku do innego asortymentu dopuszcza się zmianę ilości przedmiotu zamówienia na rzecz innych artykułów zaoferowanych w ofercie pod warunkiem nie przekroczenia wartości umownej zamówienia.
- 5 Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia znajdują się jakiegokolwiek znaki towarowe, patenty czy pochodzenie, należy przyjąć, że Zamawiający podał taki opis ze wskazaniem na typ i dopuszcza składanie ofert równoważnych, o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia – podstawa prawna art. 99 ust. 5 ustawy PZP. Podane przez Zamawiającego ewentualne nazwy (o ile dotyczy) mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego najniższego standardu.
- 6 Dostawy produktów odbywać się będą o częstotliwości nie mniejszej niż 4 razy w tygodniu, ale również w zależności od potrzeb Zamawiającego. Dostawy świeżego pieczywa i wyrobów cukierniczych odbywać się będą codziennie (od poniedziałku do piątku) w ilości zamówionej wcześniej przez Zamawiającego w jednakowych godzinach.