

## **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na dostawę artykułów żywnościowych**

### **Nazwy i kody stosowane we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):**

CPV:15000000-6 - Różne produkty spożywcze

CPV:15300000-1 - Owoce, warzywa, mrożonki

### **Szczegółowe wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia:**

1. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia zgodna ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego wskazanymi w niniejszej SIWZ.
2. Wykonawca dostarczy produkty żywnościowe spełniające wymogi określone przepisami ustawy z 25.8.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktów wykonawczych do niej.
3. Wykonawca na koszt własny dostarczy artykuły żywnościowe środkami transportu spełniającymi obowiązujące w dniu wymogi prawne. Miejscem dostawy jest magazyn znajdujący się w Raciborzu w budynku tutejszego Zakładu Poprawczego i Schroniska dla Nieletnich, ul. Adamczyka 14.  
Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego.  
Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej dostarczonego towaru jest wyznaczony pracownik.  
Po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów podpisany zostanie stosowny dokument.  
W przypadku złej jakości towaru zamawiający nie dokona odbioru i zażąda jego wymiany.  
Przyjęcie partii przedmiotu umowy będą się odbywały zgodnie z procedurą określoną w dokumentacji sanitarnej, wg zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP)

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych wg poniższego wykazu:

Część I zamówienia – Warzywa i owoce – CPV 15300000-1

Część II zamówienia - Ziemniaki – CPV 15300000-1

Część III zamówienia - Produkty mrożone CPV 15300000-1

Część IV zamówienia - Artykuły spożywcze CPV 15800000-6

4. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub więcej części zamówienia.

### **Ogólne wymogi jakościowe dotyczące produktów**

#### **Część I zamówienia –WARZYWA I OWOCE**

- dostarczane warzywa muszą być świeże, niezwiędnięte, twarde bez śladów zepsucia i pleśni, bez plam chorobowych i bez uszkodzeń mechanicznych,
- warzywa okopowe ponadto muszą być niepopękane, jednolite pod względem wielkości i odmiany.

#### **Część II zamówienia – ZIEMNIAKI**

- odmiany jadalne po ugotowaniu muszą być sypkie, o żółtej barwie oraz przyjemnym zapachu.

#### **Część III zamówienia – PRODUKTY MROŻONE**

- opakowanie produktu odpowiednio oznakowane, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, zamrożone zgodnie z przepisami dotyczącymi stopnia zamrożenia,

#### **Część IV zamówienia - ARTYKUŁY SPOŻYWCZE**

- wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia, konsystencja sypka, bez grudek, nielepiąca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna,
- smak charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków,
- właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, bakterii chorobotwórczych,
- opakowanie torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.

#### **SPOSÓB REALIZACJI DOSTAW**


- Dostawy będą realizowane na podstawie zamówień zamawiającego przekazywanych telefonicznie przez osoby uprawnione.  
W zamówieniach tych zamawiający będzie określał dokładną ilość i rodzaj zamawianego asortymentu ustalanych na podstawie jadłospisów tworzonych na bieżąco. Zamówienia mogą być składane codziennie w godz. 8.30-15.00, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.
- W odniesieniu do asortymentu zamówienia z części I, II, zamawiający będzie składał zamówienie z jednodniowym wyprzedzeniem. Dostawa będzie miała miejsce w dniu następnym do godziny 9.00.
- W odniesieniu do asortymentu zamówienia z części III, IV, zamawiający będzie składał zamówienie z dwudniowym wyprzedzeniem. Dostawa będzie miała miejsce do godz.12.00.

#### **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA**

- Dostarczane produkty żywnościowe powinny posiadać co najmniej 12-miesięczny okres przydatności do spożycia, licząc od daty dostawy.

#### **SPOSÓB ROZLICZEŃ ZA ZREALIZOWANE DOSTAWY**

- Rozliczenia pomiędzy zamawiającym a wykonawcą będą następowały po każdym zrealizowanym prawidłowo zleceniu, wg cen przedstawionych w ofercie, na podstawie ilości faktycznie zrealizowanych dostaw.

z upoważnienia  
Dyrektora ZP i SdN w Raciborzu  
  
mgr Andrzej Tomczyk  
KIEROWNIK SZKÓŁ  
w ZP i SdN w Raciborzu

## Formularz cenowy – do wypełnienia przez dostawcę

## Różne artykuły żywnościowe

1. Przewidziana częstotliwość dostaw 1 raz w tygodniu.
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Zamawiający wymaga, aby dostarczane produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż  $\frac{3}{4}$  terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta, na dostarczonym artykule.
4. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

Lp.	Rodzaj Towaru	Ilość wymagana	Uwagi	Nazwa Towaru	Jm.	Cena jednostkowa netto	VAT %	Wartość brutto
1	Ananas w syropie	20			560g			
2	Cynamon	20			20g			
3	Makaron świderki DURUM	150			1000g			
4	Majeranek	50			10g			
5	Przyprawa do flaków				20g			
6	Czosnek granulowany	90			20g			
7	Mąka pszenna	450			1000g			
8	Mąka ziemniaczana	100			1000g			
9	Przyprawa w płynie	70			850ml			
10	Koncentrat pomidorowy	150			990g			
11	Płatki owsiane	20			500g			
12	Proszek do pieczenia	10			36g			
13	Ryż	250			1000g			
14	Sól jodowana	150			1000g			
15	Papryka sypka słodka, ostra	160			20g			
16	Oregano	5			10g			
17	Chrzan tarty	30 20			170g 270g			
18	Dżem	100/ 150			280g/ 260g			

19	Ziele angielskie	45			15g			
20	Kostka pieczeniowa	50			60g			
21	Herbata granulowana	900			100g			
22	Makaron piórka	50			500g			
23	Musli	30			350g			
24	Makaron zacierka	85			250g			
25	Ocet	50			500ml			
26	Kostka grzyby leśne	20			20g			
27	Makaron nitki	160			250g			
28	Kulki śniadaniowe	80			250g			
29	Kawa zbożowa	30			150g			
30	Makaron łazanki	60			500g			
31	Olej rzepakowy	350			1l			
32	Cukier puder	30			500g			
33	Kwasek cytrynowy	300			100g			
34	Gulasz angielski	30			300g			
35	Makaron świderki	50			500g			
36	Przyprawa do dań z fasoli	20			20g			
37	Ogórki konserwowe	200			900ml			
38	Krem czekoladowy	200			400g			
39	Szczaw w słoiku	20			290g / 315g			
40	Przyprawa do ziemniaków	50			20g			
41	Przyprawa do gyrosa	30			20g			
42	Soda oczyszczona	10			40g			
43	Makaron spaghetti	50 / 50			400g / 500g			
44	Pieprz czarny mielony	50 / 50			100g / 20g			
45	Kakao ciemne	20			150g			
46	Kasza manna	30			500g			
47	Kminek	15			200g			
48	Kasza jęczmienna	60			1000g			
49	Bazylija	10			10g			

50	Musztarda w plastyku wyciskana	80			1000g			
51	Kasza gryczana	60			1000g			
52	Kasza jęczmienna	100			1000g			
53	Ketchup	160			500g			
54	Ziola prowansalskie	30			10g			
55	Fix do potraw chińskich	10			100g			
56	Miód	400			25g			
57	Fix do gulaszu	30			40g			
58	Fix do spaghetti	50			44g			
60	Majonez	100			700ml			
61	Cukier waniliowy	100			20g			
62	Marmolada	50 / 50			600g / 1000g			
64	Fix bolonesse	30			44 g			
65	Liście laurowe	30			8g			
66	Cukier	1000			1000g			
67	Makaron ryżowy	30			250g			
68	Przyprawa jarzynka	40			1000g			
69	Sos serowy	30			30g			
70	Żurek kubek / butelka	80			500ml			
71	Sok zagęszczony - malinowy	20			500ml			
	RAZEM							

Cena oferowana brutto słownie:

..... złotych

Podpisano

.....

Miejscowość ..... dnia .....

wykonawca / przedstawiciel