

.....
(Pieczęć Zamawiającego)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Tytuł i zakres zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest:

„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych – mięso wołowe wieprzowe i drób dla Szkoły Podstawowej Nr 18 w Płocku” na 2026 rok

Mięso wołowe wieprzowe oraz drób

Lp.	Nazwa towaru	J.m	Ilość
1.	Karkówka b/k mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, nie mrożone	kg	160
2.	Łopatka wieprzowa b/k , mięso odtłuszczone, oraz pozbawione ścięgien,	kg	430
3	Polędwiczki wieprzowe extra odtłuszczone	kg	50
4	Schab środkowy b/k o średnicy nie większej niż 10 cm, świeży, nie rozmrażany, uzyskany ze sztuk młodych	kg	250
5	Szynka surowa wieprzowa extra kulka bez kości bez wierzchniej warstwy tłuszczu, nie rozmrażana	kg	200
6	Mięso wołowe rosółowe- antrykot, szponder, chudy, świeży, barwa typowa dla danego asortymentu	kg	50
7	Mięso wołowe gulaszowe nie rozmrażane, bez tłuszczu	kg	55
8	Wołowina ligawa	kg	40
9	Wołowina zrazowa extra z części górnej vac	kg	40
10	Słonina wieprzowa bez przebarwień powierzchnia czysta	kg	8
11	Boczek surowy	kg	90
12	Boczek wędzony parzony, produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 82% bez kości	kg	90

13	Kiełbasa biała surowa ekstra - mięso wieprzowe min 70%	kg	65
14	Kiełbasa cienka typu Podwawelska / Toruńska na przekroju składniki średnio rozdrobnione, konsystencja ścisła, mięso wieprzowe min 84%	kg	75
15	Parówki z szynki 90% mięsa	kg	20
16	Kości wędzone	kg	30
17	Żeberka wędzone	kg	20
18	Żeberka paski	kg	60
19	Ćwiartka z kurczaka, bez piór, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla mięsa świeżego , świeże nie rozmrażane waga 250-300 g	kg	70
20	Udziec z kurczaka oczyszczony, nie rozmrażany	kg	460
21	Filet z piersi kurczaka mięso bez skóry, tłuszczu, ścięgien, i chrząstki, prawidłowo wykrwawione, o jasnoróżowej barwie i przedziale wagowym 300-400 g	kg	460
22	Filet z piersi indyka, mięso świeże, pozbawione skóry i kości, prawidłowo wykrwawione, o jasnoróżowej barwie przedział wagowy 1000-1500g	kg	60
23	Kura oczyszczona bez piór bez oznak zepsucia o zapachu charakterystycznym dla kury świeżej	kg	20
24	Kurczak cały oczyszczony bez piór bez oznak zepsucia o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego waga około 2000g	kg	74
25	Udziec trybowany z kurczaka, czysty bez oznak zepsucia i resztek piór	kg	130
26	Podudzie z kurczaka (pałka) z kością skóra bez przebarwień i resztek piór	kg	20
27	Gulaszowe z indyka pokrojone w kostkę bez ścięgien i śladów krwi	kg	50
28	Porcje rosółowe z kurczaka	kg	130
29	Żołądki drobiowe (kurczak)	kg	32

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 2023r., poz. 1448 z 2025r poz 1424 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 2023r., poz. 1448, z późn. zm.); ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023 r. poz. 872 z 2025r poz 1424 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 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. 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 2026r (w razie przedłużającej się procedury od daty zawarcia umowy) do 31 grudnia 2026r.**, zgodnie z zawartą umową, na podstawie zamówień składanych przez Zamawiającego, telefonicznie lub pocztą elektroniczną. Opis przedmiotu zamówienia - Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych – mięso wołowe i wieprzowe i drób 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 2023 r. poz. 1448, 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.