

# **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

*Podstawa prawna:* **Ustawa z dnia 29 stycznia 2004r. - Prawo zamówień publicznych**

- Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 26 listopada 2015r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy – Prawo zamówień publicznych - Dz. U. 2015 poz. 2164, z póź. zm..

*Przedmiot zamówienia:* **“ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA ARTYKUŁÓW  
ŻYWNOŚCIOWYCH NA POTRZEBY STOŁÓWKI SZKOLNEJ  
W ROKU SZKOLNYM 2017/2018”.**

*wspólny słownik zamówień CPV:* **15.80.00.00-6 - Różne produkt spożywcze.**

– **czerwiec 2017r.** -

# **CZĘŚĆ I – INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW**

## **I. Zamawiający**

Szkoła Podstawowa Nr 5 im. Janusza Kusocińskiego w Nowym Dworze Mazowieckim

05-100.Nowy Dwór Mazowiecki ul. Chemików 1A

tel. 22 775-50-75, fax 22 775-53-39

adres internetowy: [www.ndmpiatka.pl](http://www.ndmpiatka.pl)

e-mail: [sekretariat@sp5.com.pl](mailto:sekretariat@sp5.com.pl)

Regon 011443594

NIP 531-10-15-992

zwana w dalszym ciągu **Zamawiającym**

## **II. Tryb udzielenia zamówienia publicznego**

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości poniżej 135 000 euro zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych - Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 26 listopada 2015r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2015 poz. 2164, z póź. zm.) zwaną w dalszej części „ustawą” oraz Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 grudnia 2015r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej (Dz. U. z 2015r. poz. 2263, z póź. zm.)

W sprawach nieuregulowanych zapisami niniejszej SIWZ, stosuje się przepisy w/w ustawy, aktów wykonawczych do niej oraz inne obowiązujące przepisy prawa.

## **III. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest **“ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH NA POTRZEBY STOŁÓWKI SZKOLNEJ W ROKU SZKOLNYM 2017/2018”**, tj. od 01 września 2017r. do 30 czerwca 2018r., zgodnie z wykazem zamieszczonym w załącznikach 1A, 1B, 1C, 1D, 1E i 1F.

2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych. Nazwy własne podane w załącznikach od 1A do 1F (np. "Bułka tarta HERMAN", "Makaron BARTOLINI", "Makaron LUBELLA", "Koncentrat pomidorowy ŁOWICZ", "Barszcz biały WINIARY", "Sos boloński KNORR", "Syrop owocowy HARBAPOL", „Ser żółty typu Gouda”, firmy "HORTEX, itp.) zostały podane przez Zamawiającego przykładowo - typy i nazwy producentów są przykładowe i należy je traktować jako nieobowiązujące, a wskazana marka lub nazwa handlowa określa klasę produktu, a nie konkretnego producenta. Wykonawca może zaoferować równoważne produkty, pod warunkiem że będą posiadały nie gorszy skład i wartości jakościowe niż opisane i podane w SIWZ.

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (wielkość opakowania i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające wyszczególnionym w załącznikach nr 1A - 1F, a także posiadać cechy jakościowe (normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisywanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej – formularzu cenowym (załączniki nr 1A - 1F do SIWZ).

W tym wypadku wszelkie ryzyko (w tym koszty ewentualnych ekspertyz) związane z udowodnieniem tzw. „równoważności” artykułów żywnościowych wskazanych w formularzu ofertowym, spoczywa na Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest w takim przypadku wykazać, że dostarczone przez niego artykuły spełniają takie same wymagania jak produkty określone przez Zamawiającego dotyczące składu produktu, jego jakości, trwałości itp. parametrów.

### **3. Zakres zamówienia:**

Kod/y Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

**CPV:** 15800000-6 - Różne produkty spożywcze

15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane

15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty

15500000-3 - Produkty mleczarskie

15600000-4 - Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15800000-6 - Różne produkty spożywcze

Grupa A – przetwory sypkie

Grupa B – przyprawy, przetwory, produkty strączkowe

Grupa C – ziemniaki, warzywa, owoce, kiszonki

Grupa D – jaja, nabiał

Grupa E – mięso, wędliny, drób i przetwory drobiowe

Grupa F – ryby, mrożonki

Szczegółowy wykaz produktów będących przedmiotem zamówienia jest przedstawiony w załącznikach 1A, 1B, 1C, 1D, 1E i 1F, które stanowią integralną część niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia przedstawiono w dalszej części opracowania zatytułowanej: **"CZĘŚĆ II – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA"**.

#### **IV. Informacja na temat części zamówienia i możliwości składania ofert częściowych**

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie grupy. Oferta częściowa musi obejmować wszystkie pozycje określone w danej grupie. Oferta częściowa musi obejmować minimum jedną z grup.

#### **V. Informacja na temat przewidywanych zamówień uzupełniających**

Ilości podane w załącznikach 1A – 1F są szacunkowe, opracowane zostały na podstawie faktycznie zapotrzebowanych ilości w roku szkolnym 2016/2017 i mogą ulec zmianie. Dotyczy to zarówno zmniejszenia jak i zwiększenia ilości zamawianego towaru (przewidziane zapotrzebowanie dotyczy analogicznie jak w roku ubiegłym przygotowywanie posiłków dla 330 uczniów).

W związku z powyższym Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw.

#### **VI. Maksymalna liczba Wykonawców, z którymi Zamawiający zawrze umowę**

Zamawiający w niniejszym postępowaniu może zawrzeć umowę z jednym lub kilkoma (maksymalnie 6) Wykonawcami.

#### **VII. Informacje na temat aukcji elektronicznej**

Zamawiający nie przewiduje w niniejszym postępowaniu przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

#### **VIII. Informacja w sprawie zwrotu kosztów w postępowaniu**

Koszty udziału w postępowaniu, a w szczególności koszty sporządzenia oferty, pokrywa Wykonawca. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu (za wyjątkiem zaistnienia sytuacji opisanej w art. 93 ust. 4 ustawy).

#### **IX. Informacja na temat możliwości składania jednej oferty, przez dwa lub więcej podmiotów oraz uczestnictwa podwykonawców**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (możliwość składania jednej oferty przez dwa lub więcej podmiotów np. konsorcjum firm, spółkę cywilną), pod warunkiem, że taka oferta będzie spełniać następujące wymagania:

a) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego – nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę;

b) Wykonawcy tworzący jeden podmiot przedłożą wraz z ofertą stosowne pełnomocnictwo – zgodnie z rozdz. XI pkt 2.4. SIWZ - inne oświadczenia i dokumenty (nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę);

**Uwaga:** pełnomocnictwo, o którym mowa powyżej (lit. a i b) może wynikać albo z dokumentu pod taką samą nazwą, albo z umowy konsorcjum.

c) Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie (przez każdego z Wykonawców lub pełnomocnika);

d) Każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia powinien złożyć dokumenty wymienione w rozdziale XI w pkt 1.1. lit a SIWZ oraz oświadczenie z art. 25a ust. 1 ustawy (dokumenty potwierdzające spełnianie warunków z art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 i art. 24 ust. 5 ustawy - załącznik nr 2).

Dopuszcza się możliwość złożenia jednego wspólnego oświadczenia, pod warunkiem, iż oświadczenie to zostanie podpisane w imieniu wszystkich podmiotów występujących wspólnie lub przez wszystkie podmioty składające ofertę wspólną;

e) Wspólnie Wykonawcy tworzący jeden podmiot mogą złożyć dokumenty wymienione w rozdz. XI pkt 1.2.1; 1.2.2. lit. a, b i c SIWZ

Wspólne złożenie dokumentów, o którym mowa, prowadzi do udowodnienia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, postawionych w SIWZ (wystarczające będzie, jeżeli dokumenty te złoży tylko jeden z Wykonawców wspólnie składających ofertę, o ile potwierdzać to będzie spełnienie warunków udziału w postępowaniu postawionych w SIWZ);

f) wszelka korespondencja dokonywana będzie wyłącznie z Wykonawcą występującym jako pełnomocnik pozostałych (pełnomocnik/lider konsorcjum).

2. Zamawiający dopuszcza w postępowaniu uczestnictwo podwykonawców. Wykonawca, który zamierza wykonywać zamówienie przy udziale podwykonawcy, musi wyraźnie w ofercie wskazać, jaką część/zakres zamówienia wykonywać będzie w jego imieniu podwykonawca. Należy wypełnić odpowiednio załącznik nr 2 – oświadczenie wykonawcy.

## **X. Termin wykonania zamówienia**

Zamówienie należy zrealizować w terminie od 01 września 2016r. do 30 czerwca 2017r..

## **XI. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków; informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie muszą dołączyć do oferty Wykonawcy**

1. W przetargu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki z art. 25a ust. 1 ustawy (należy w tym zakresie złożyć stosowne oświadczenie, zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ), tj.:

1.1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust.1 pkt 12-23 i art. 24 ust. 5 ustawy. W celu potwierdzenia spełnienia ww. warunku wymagane jest dołączenie do oferty:

a) aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

b) aktualnego zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

c) aktualnego zaświadczenia właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

Dla pkt b) i c) Zamawiający zamiast w/w zaświadczeń dopuszcza złożenie stosownego oświadczenia (załącznik nr 2).

1.2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie, oraz dysponują lub będą dysponować potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (załącznik nr 2).

1.3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

W celu potwierdzenia spełnienia ww. warunku należy do oferty dołączyć oświadczenie o spełnianiu warunków zgodne z załącznikiem nr 2 do SIWZ;

2. Inne oświadczenia i dokumenty, które należy przedłożyć wraz z ofertą.

2.1. Oświadczenie, że Wykonawca zapoznał się z warunkami zamówienia i z załączonym wzorem umowy oraz, że przyjmuje ich treść bez żadnych zastrzeżeń - załącznik nr 1 (formularz oferty).

2.3. Wycenę wykonania zamówienia - wypełnione załączniki od 1A do 1F i załącznik nr 1 lub jeden z załączników od 1A do 1F i załącznik nr 1, jeśli Wykonawca bierze udział w postępowaniu tylko dla określonej grupy.

2.4. Pełnomocnictwo ustanowione do reprezentowania Wykonawcy/ów ubiegającego/ych się o udzielenie zamówienia publicznego. W przypadku podmiotów wspólnie ubiegających się o zamówienie, pełnomocnictwo takie może wynikać z dołączonej do oferty umowy konsorcjum lub umowy spółki cywilnej. Pełnomocnictwo należy dołączyć w oryginale bądź kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem.

3. Odstępstwo co do niektórych dokumentów, w przypadku składania oferty przez Wykonawcę, który ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium RP.

3.1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w:

- pkt XI 1.1. lit. a) SIWZ – składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokumenty, o których wyżej mowa, powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

3.2. Jeżeli w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 3.1. niniejszego rozdziału, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania. Zapis znajdujący się w pkt 3.1. niniejszego rozdziału, odnoszący się do aktualności dokumentów, stosuje się odpowiednio.

## **XII. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami**

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, Zamawiający oraz Wykonawcy mają obowiązek przekazywać na piśmie (adres zamawiającego podany został w oznaczeniu zamawiającego na stronie nr 2 SIWZ) z dopiskiem: **“ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH NA POTRZEBY STOŁÓWKI SZKOLNEJ W ROKU SZKOLNYM 2017/2018”**.

2. Informację o wyborze oferty najkorzystniejszej bądź o unieważnieniu postępowania Zamawiający zamieszcza dodatkowo na swojej stronie internetowej.

## **XIII. Opis sposobu udzielania wyjaśnień dotyczących specyfikacji istotnych warunków zamówienia**

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie SIWZ. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień (nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert) pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Zamawiający prześle treść wyjaśnień wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ, bez ujawnienia źródła zapytania.

2. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu do składania ofert, Zamawiający może zmodyfikować treść dokumentów składających się na SIWZ. Każda wprowadzona przez Zamawiającego zmiana stanie się częścią Specyfikacji. Zostanie ona doręczona wszystkim Wykonawcom, którym przekazano specyfikację i będzie dla nich wiążąca.

3. Zamawiający umożliwi Wykonawcom przeprowadzenie wizji lokalnej miejsca realizacji przedsięwzięcia w celu uzyskania wszelkich informacji koniecznych do przygotowania oferty i zawarcia kontraktu. Wszelkie koszty związane z przeprowadzeniem wizji lokalnej ponosi samodzielnie każdy Wykonawca. Każdy Wykonawca ponosi również wyłączną odpowiedzialność za treść uzyskanej informacji oraz za wszelkie straty lub szkody powstałe jako następstwo wizji lokalnej.

4. Zamawiający oświadcza, iż nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia treści SIWZ.

5. Treść niniejszej SIWZ zamieszczona jest na stronie internetowej. Wszelkie zmiany, modyfikacje treści SIWZ, jak też wyjaśnienia i odpowiedzi na pytania co do treści SIWZ, Zamawiający zamieszczać będzie także pod wskazanym adresem.

6. W sprawach dotyczących udzielania wyjaśnień stosuje się przepisy ustawy, a w szczególności zawarte w jej art. 38.

## **XIV. Osoby ze strony zamawiającego uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami**

Zamawiający wyznacza następujące osoby do porozumiewania się z Wykonawcami, w sprawach dotyczących niniejszego postępowania:

- Pan Henryk Zajac - Kierownik gospodarczy S.P. Nr 5 - tel. 22 775-50-75
- Pani Barbara Czajka – tel. 889 868 186

W/w osoby dostępne będą pod podanymi telefonami od poniedziałku do piątku w godz. od 10<sup>00</sup> do 13<sup>00</sup>.

## **XV. Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający nie wymaga wnoszenia wadium.

## **XVI. Termin związania ofertą**

Okres związania ofertą wynosi: 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, tj. od dnia 03 lipca 2017r. Dzień ten jest 1 (pierwszym) dniem terminu związania ofertą.

## **XVII. Opis sposobu przygotowania ofert**

1. Ofertę należy sporządzić na formularzu oferty (załącznik nr 1 do SIWZ) oraz spójnym z nim załączniku od 1A do 1F (lub jednym z nich, jeśli Wykonawca przystępuje do udziału w postępowaniu na określonej grupę produktów) .
2. Do oferty należy dołączyć:
  - 2.1. Dokumenty i oświadczenia wymagane odpowiednimi postanowieniami SIWZ.
  - 2.2. Dokumenty dołączone do oferty mogą być przedstawione w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę (uwaga! – przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania wykonawcy) - z zastrzeżeniem dokumentu wyszczególnionego w pkt 4.4. niniejszego rozdziału SIWZ.
  - 2.3. Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami (dokumentami i oświadczeniami) stanowi jedną całość. Zaleca się, aby wszystkie strony były ze sobą połączone w sposób uniemożliwiający ich samoczynną dekompletację (np. zszyte, spięte, zbindowane, itp.).
3. Ofertę należy sporządzić zgodnie z wymaganiami specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
4. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona na piśmie, w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym, należy składać wraz z tłumaczeniem poświadczonym przez Wykonawcę (przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania wykonawcy).
  - 4.1. Oferta musi być napisana na maszynie do pisania, komputerze lub nieścieralnym atramentem.
  - 4.2. Oferta musi być podpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.
  - 4.3. Wszystkie załączniki do oferty stanowiące oświadczenie Wykonawcy, muszą być również podpisane przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.
  - 4.4. Upoważnienie/pełnomocnictwo do podpisania oferty, do poświadczania dokumentów za zgodność z oryginałem oraz do parafowania stron należy dołączyć do oferty, o ile nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę. Upoważnienie/pełnomocnictwo winno być dołączone w oryginale, lub w postaci kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem notarialnie.
  - 4.5. Wszelkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, powinny być parafowane przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.
5. Zaleca się, aby zapisane strony oferty, wraz z dołączonymi do niej dokumentami i oświadczeniami były ponumerowane oraz parafowane przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.
6. Wykonawca powinien umieścić ofertę wraz z pozostałymi dokumentami i oświadczeniami w dwóch kopertach, opisanych w następujący sposób:

### **a) koperta zewnętrzna:**

powinna być zaadresowana na Zamawiającego, na adres podany na wstępie specyfikacji istotnych warunków zamówienia, opisana:

**„Oferta do przetargu nieograniczonego na zakup i sukcesywną dostawę artykułów żywnościowych  
na potrzeby stołówki szkolnej w roku szkolnym 2017/2018”  
Nie otwierać przed 18 lipca 2017r., godz. 10<sup>15</sup>”**

**UWAGA:** koperta zewnętrzna poza adresem Zamawiającego i w/w opisem nie może zawierać innych treści (w szczególności nazwy i adresu Wykonawcy)

### **b) koperta wewnętrzna:**

powinna być zaadresowana oraz opisana jak koperta zewnętrzna oraz dodatkowo musi zawierać nazwę i adres Wykonawcy.

7. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu, przed upływem terminu do składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty należy umieścić w kopercie, opisanej jak wyżej w pkt. 6. Koperta dodatkowo musi być oznaczona określeniami: „Zmiana” lub „Wycofanie”.
8. Złożona oferta wraz z załącznikami będzie jawna, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji co, do których Wykonawca składając ofertę zastrzegł (w odniesieniu do tych informacji), że nie mogą być one udostępniane.
  - 8.1. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, winny być zgrupowane i stanowić oddzielną część oferty, opisaną w następujący sposób: „tajemnice przedsiębiorstwa – tylko do wglądu przez Zamawiającego”.
  - 8.2. Po otwarciu złożonych ofert, Wykonawca, który będzie chciał skorzystać z jawności dokumentacji z postępowania, w tym ofert, musi wystąpić w tej sprawie do Zamawiającego z wnioskiem. Wyboru dnia oraz godziny, kiedy może nastąpić przeglądanie dokumentacji z postępowania dokona Zamawiający z tym, że przeglądanie winno nastąpić bez zbędnej zwłoki.

## **XVIII. Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Wykonawca poda cenę ofertową na formularzu oferty, zgodnie z załącznikami nr 1 i 1A - 1F do SIWZ.
2. Podana ryczałtowa cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, wynikające opisu przedmiotu zamówienia oraz załączonych szacunkowych ilości zamawianych produktów. Ryczałtowa cena ofertowa będzie niezmienna bez względu na rzeczywisty poziom cen, jakie kształtować się będą w okresie realizacji przedmiotu zamówienia. Ryczałtowa cena ofertowa powinna obejmować również wszelkie inne koszty Wykonawcy niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia, np dowóz do siedziby Zamawiającego, dostarczenie do pomieszczeń magazynowych stołówek (parter budynku), itp.  
Zamawiający nie przewiduje waloryzacji cen w trakcie realizacji umowy.  
Ewentualna zmiana cen możliwa będzie jedynie w przypadku zaistnienia okoliczności ściśle określonych w Kodeksie Cywilnym (nadzwyczajna zmiana stosunków grożąca rażąco stratą dla jednej ze stron, której nie przewidywały one w chwili zawarcia umowy, np zmiany stawki VAT przy zachowaniu jednostkowej ceny netto).
3. Cena ofertowa musi być podana w złotych polskich, cyfrowo i słownie (do drugiego miejsca po przecinku). Brak określenia ceny w postaci słownej poczytany zostanie za błąd co do formy oferty i nie będzie skutkować jej odrzuceniem.
4. Za cenę oferty uważać się będzie cenę brutto (łącznie z należnym podatkiem VAT).

**UWAGA:** Zgodnie z art. 89 ust. 1 pkt. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający zobowiązany jest odrzucić ofertę zawierającą rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.

## **XIX. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie zamawiającego tj. w Szkole Podstawowej Nr 5 im. Janusza Kusocińskiego w Nowym Dworze Mazowieckim; 05-100.Nowy Dwór Maz., ul. Chemików 1A (w sekretariacie) nie później niż do dnia 18 lipca 2017r. do godziny 10<sup>00</sup>. Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie podanym w pkt. 1 niniejszego rozdziału, zostaną zwrócone Wykonawcom bez otwierania, po terminie na wniesienie protestu.
2. Zamawiający otworzy koperty z ofertami w dniu 18 lipca 2017r. o godziny 10<sup>15</sup> w siedzibie Zamawiającego.

## **XX. Informacje o trybie otwarcia i oceny ofert**

1. Otwarcie ofert jest jawne.
2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie niniejszego zamówienia.
3. Podczas otwarcia kopert z ofertami, Zamawiający poda (odczyta) imię i nazwisko, nazwę (firmę) oraz adres (siedzibę) Wykonawcy, którego oferta jest otwierana, a także informacje dotyczące ceny oferty, terminu rozpatrzenia reklamacji i terminu płatności faktur.
4. W przypadku, gdy Wykonawca nie był obecny przy otwieraniu ofert, na jego wniosek Zamawiający prześle mu wszystkie informacje, o których mowa w pkt. 2 i 3 niniejszego rozdziału.
5. W toku badania ofert Zamawiający sprawdzi, czy poszczególni Wykonawcy nie podlegają wykluczeniu z postępowania, na podstawie siwz i ustawy.
- 5.1. W przypadku, gdy Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania, złożona przez niego oferta nie jest rozpatrywana. Ofertę Wykonawcy wykluczonego z postępowania uznaje się za odrzuconą.
6. Zamawiający sprawdzi także czy Wykonawcy, którzy nie zostali wykluczeni, złożyli ważne oferty.
- 6.1. Z zastrzeżeniem wyjątków określonych w ustawie oferta niezgodna z ustawą Prawo zamówień publicznych lub sprzeczna z treścią SIWZ, podlega odrzuceniu. Zamawiający odrzuci rozpatrywaną ofertę, także w innych przypadkach, określonych w art. 89 ustawy.
7. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert - art. 87 ust. 1 ustawy..
8. Zamawiający poprawi w tekście oferty omyłki zgodnie z art. 87 ust. 2 ustawy.
9. W przypadku, gdy złożona zostanie mniej niż jedna oferta nie podlegająca odrzuceniu, przetarg zostanie unieważniony. Zamawiający unieważni postępowanie także w innych przypadkach, określonych w ustawie.
10. Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy (Wykonawcom), który złoży ofertę nie podlegającą odrzuceniu, i która zostanie uznana za najkorzystniejszą (uzyska największą liczbę punktów przyznanych według kryteriów wyboru oferty określonego w niniejszej SIWZ dla określonej grupy artykułów spożywczych).
11. Zamawiający powiadomi o wynikach przetargu przesyłając zawiadomienie wszystkim Wykonawcom, którzy złożyli oferty oraz poprzez zamieszczenie informacji o wyborze oferty najkorzystniejszej w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie, a także na stronie internetowej.

- 11.1. Zawiadomienie o wyniku przetargu przesyłane do Wykonawców, którzy złożyli oferty, zawiera informacje o:
- wyborze najkorzystniejszej oferty (nazwa i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano; uzasadnienie jej wyboru);
  - Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone wraz z podaniem uzasadnienia faktycznego i prawnego;
  - Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia wraz z uzasadnieniem faktycznym i prawnym.
- 11.2. Informacja przesłana Wykonawcy, którego ofertę wybrano, dodatkowo zawierała będzie informację określającą miejsce i termin zawarcia umowy.

## **XXI. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów**

1. Przy wyborze oferty najkorzystniejszej (dla każdej grupy artykułów spożywczych wg zał. 1 A-1E i 1), Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

- a) cena ofertowa za realizację przedmiotu zamówienia – 60 pkt
- b) termin rozpatrzenia reklamacji - 20 pkt
- c) termin płatności faktur - 20 pkt

2. Każdy z Wykonawców otrzyma odpowiednią ilość punktów, wyliczoną wg następującego wzoru lub zasad:

**ad. a) P<sub>1</sub>** - cena ofertowa za realizację przedmiotu zamówienia

$$P_1 = \frac{C_N}{C_B} \times W_1$$

gdzie poszczególne litery oznaczają:

P<sub>1</sub> – ilość punktów,

C<sub>N</sub> – cena ofertowa najniższa spośród wszystkich rozpatrywanych i nie odrzuconych ofert,

C<sub>B</sub> – cena ofertowa oferty badanej,

W<sub>1</sub> – waga kryterium wyrażona w punktach - 60 pkt.

**ad. b) P<sub>2</sub>** - termin rozpatrzenia reklamacji

- rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji - wymiana złego towaru i dostarczenie towaru odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 1 godz. od zgłoszenia reklamacji - 20 pkt
- rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji - wymiana złego towaru i dostarczenie towaru odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 godz. od zgłoszenia reklamacji - 10 pkt
- rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji - wymiana złego towaru i dostarczenie towaru odpowiadającego normom jakościowym po 2 godz. od zgłoszenia reklamacji - 0 pkt

**ad. c) P<sub>3</sub>** - termin płatności faktur (*po zakończeniu dostaw w danym miesiącu i złożeniu faktury*)

- za termin płatności wynoszący 7 dni – 0 pkt
- za termin płatności wynoszący 15 dni – 10 pkt
- za termin płatności wynoszący 30 dni – 20 pkt

$$P = P_1 + P_2 + P_3$$

## **XXII. Informacja na temat możliwości rozliczania się w walutach obcych**

Zamawiający będzie rozliczał się z Wykonawcą wyłącznie z uwzględnieniem waluty polskiej.

## **XXIII. Informacje dotyczące umowy**

1. Istotne dla Zamawiającego postanowienia umowy, zawiera załączony do niniejszej SIWZ wzór umowy (załącznik nr 3).
2. Miejsce oraz termin zawarcia umowy Zamawiający poda Wykonawcy (Wykonawcom), którego oferta została wybrana w piśmie informującym o wyniku postępowania.
3. W przypadku wniesienia odwołania, aż do jego ostatecznego rozstrzygnięcia, Zamawiający wstrzyma podpisanie umowy.
4. W przypadku dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, przed podpisaniem umowy należy przedłożyć umowę regulującą współpracę tych podmiotów (umowa konsorcjum).
5. Osobą uprawnioną ze strony Zamawiającego do ustalania szczegółów związanych z podpisaniem umowy będzie Pan Henryk Zając – Kierownik gospodarczy S.P. Nr 5.



#### **XXIV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcom w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego**

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcom a także innym podmiotom jeżeli mają lub mieli interes w uzyskaniu przedmiotowego zamówienia oraz ponieśli lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy (Dział VI).
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy.

## **CZĘŚĆ II – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

### **I. Przedmiotem zamówienia jest:**

**“ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH NA POTRZEBY  
STOŁÓWKI SZKOLNEJ W ROKU SZKOLNYM 2017/2018”,**

### **II. Przedmiot zamówienia został podzielony na sześć grup:**

- Grupa A – przetwory sypkie
- Grupa B – przyprawy, przetwory, produkty strączkowe
- Grupa C – ziemniaki, warzywa, owoce, kiszonki
- Grupa D – jaja, nabiał
- Grupa E – mięso, wędliny, drób i przetwory drobiowe
- Grupa F – ryby, mrożonki

### **III. Kod/y Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

- CPV:** 15800000-6 - Różne produkty spożywcze
- 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
- 15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane
- 15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty
- 15500000-3 - Produkty mleczarskie
- 15600000-4 - Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

**IV.** Zapotrzebowanie na wymienione w załącznikach 1A - 1F produkty Zamawiający oszacował na okres 10 miesięcy. Ilości te stanowią wielkość szacunkową ustaloną na podstawie faktycznie zapotrzebowanych ilości w roku szkolnym 2016/2017 (przewidziane zapotrzebowanie dotyczy analogicznie jak w roku ubiegłym przygotowywanie posiłków dla 330 uczniów). Oznacza to, że ostateczna ilość zamawiana na podstawie umowy może ulec zmianie. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.

**V.** Asortyment musi być dostarczany odpowiednio przystosowanym środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej (o ile jest wymagana) do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (dostawa w pojazdach przystosowanych tj. np dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych temperatura od 0-4°C, dla żywności mrożonej -18°C), z zachowaniem czystości towarów i higieny osobistej konwojenta - dostawcy (jeśli dostarczany asortyment produktów wymaga, to osoba realizująca dostawę obowiązana jest posiadać aktualną książeczkę zdrowia). W razie stwierdzenia przez Zamawiającego niezachowania wymaganych warunków sanitarnych, Zamawiający może odmówić odbioru towaru.

### **VI. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ASORTYMENTU Z GRUP od "A" do "F"**

1. Dostarczane artykuły muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach, a ponadto odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych oraz cechować się wysokimi walorami smakowymi. Jakość dostarczanych artykułów żywnościowych nie może budzić zastrzeżeń.
2. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.
3. Produkty muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych i prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach.
4. Na każdym dostarczonym opakowaniu musi znajdować się etykieta z następującymi danymi:
  - a) nazwa oraz adres dostawcy lub producenta,
  - b) nazwa oraz rodzaj produktu,
  - c) termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),
  - d) masa netto,
  - e) warunki przechowywania,
  - f) wykaz składników wg udziału surowców.

5. Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania jakości handlowej oraz muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej. Produkty muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach.

6. Równoważność oferowanych produktów, wyrobów:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych - zgodnie z art. 29 ust. 3 ustawy.

Nazwy własne podane w załącznikach od 1A do 1F (np. "Bułka tarta HERMAN", "Makaron BARTOLINI", "Makaron LUBELLA", "Koncentrat pomidorowy ŁOWICZ", "Barszcz biały WINIARY", "Sos boloński KNORR", "Syrop owocowy HARBAPOL", „Ser żółty typu Gouda”, firmy "HORTEX", itp.) zostały podane przez Zamawiającego przykładowo.

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (wielkość opakowania i jego rodzaj, gramatura, konsystencja, skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające wyszczególnionym w załącznikach nr 1A - 1F, a także posiadać cechy jakościowe (normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory organoleptyczne (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisywanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej – formularzu cenowym (załączniki nr 1A - 1F do SIWZ), zgodnie z art. 30 ust. 5 ustawy.

W tym wypadku wszelkie ryzyko (w tym koszty ewentualnych ekspertyz) związane z udowodnieniem tzw. „równoważności” artykułów żywnościowych wskazanych w formularzu ofertowym, spoczywa na Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest w takim przypadku wykazać, że dostarczone przez niego artykuły spełniają takie same wymagania jak produkty określone przez Zamawiającego dotyczące składu produktu, jego jakości, trwałości itp. parametrów.

W sytuacji, gdy oferowany produkt równoważny nie odpowiada opisowi Zamawiającego podanemu w niniejszej SIWZ Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia produktów równoważnych i żądania dostarczenia towaru zgodnego z opisem.

W sytuacji, gdy Wykonawca nie jest w stanie w terminie dostarczyć produktu zgodnego z opisem w SIWZ lub jego właściwego odpowiednika, Zamawiający ma prawo do nabycia takiego towaru poza obowiązującą umową i obciążenia kosztami zakupu Wykonawcę.

Nie wskazanie przez Wykonawcę produktów równoważnych Zamawiający rozumie, że Wykonawca oferuje produkty wskazane w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

W trakcie obowiązywania umowy, dopuszcza się również w uzasadnionych wypadkach, zmianę wielkości opakowania dostarczanych produktów z zachowaniem zasady proporcjonalności. Zmiana wielkości opakowania nie może mieć wpływu na zmianę ogólnej ilości (sztuk) produktów objętych przedmiotową umową. Zmiana może nastąpić po uprzedniej, pisemnej akceptacji Zamawiającego.

## **VII. REALIZACJA DOSTAW:**

1. Upoważniony przedstawiciel Zamawiającego codziennie do godz. 12<sup>00</sup> będzie składał na kolejny dzień (faxem lub pocztą elektroniczną - po uzgodnieniu przez strony dopuszcza się porozumiewanie telefoniczne) sukcesywnie zamówienia produktów w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb Zamawiającego (na poniedziałek w piątek lub ostatni dzień roboczy tygodnia gdy piątek będzie dniem wolnym od pracy).

2. Wykonawca na podstawie zamówień składanych przez Zamawiającego zamówione dostawy będzie realizował w dniu następnym (w poniedziałek na podstawie zamówienia złożonego w piątek lub ostatni dzień roboczy tygodnia gdy piątek będzie dniem wolnym od pracy) w godzinach 7<sup>00</sup> - 9<sup>00</sup>.

Gdy któryś z dni roboczych tygodnia jest dniem wolnym od zajęć szkolnych jak również w innych uzasadnionych przypadkach dopuszcza się indywidualne uzgodnienia przez Strony terminu dostawy.

3. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru (niezgodnego z zamówieniem) odbywa się na koszt Wykonawcy.

4. Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe. Przed wydaniem żywności ilość dostarczonego towaru oraz jego zgodność z zamówieniem zostanie sprawdzona przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego.

5. Wykonawca będzie realizował dostawy własnym transportem i na własne ryzyko.

Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu przystosowany do przewozu artykułów stanowiących przedmiot zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz gwarantujący dostarczenie przedmiotu zamówienia bez uszczerbku na jego cechach jakościowych.

6. Miejscem dostaw jest zaplecze stołówki siedziby Szkoły Podstawowej Nr 5 w Nowym Dworze Maz. przy ul. Chemików 1A.  
7. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania środków spożywczych lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym. W przypadku uwzględnienia reklamacji towaru, Wykonawca zobowiązany jest do jego wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego na własny koszt. W ciągu 2 godzin od dostawy towaru w przypadku, gdy produkty żywnościowe będą wykorzystane do przygotowania posiłków w dniu dostawy i w przeciągu 6 godzin gdy produkty żywnościowe będą wykorzystane do przygotowania posiłków w dniu następnym. W przypadku, gdyby wykonawca w określonym wyżej czasie nie dostarczył zakwestionowanego towaru, Zamawiający ma prawo zakupu awaryjnego u innego dostawcy. Ewentualne różnice w cenie zapłaconej u dostawcy, u którego dokonano awaryjnego zakupu towaru w stosunku do cen należnych z tytułu zawartej umowy pokrywa Wykonawca.

## **VIII. WYMAGANIA DLA ZAMAWIANYCH ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

### **1. Wymagania wspólne dla asortymentu z grupy A - przetwory sypkie**

- opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne
- wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia; konsystencja sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna
- cukier, sól - barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, bez oznak pleśni i szkodników; tekstura i konsystencja: kryształowy sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sucha
- makaron - barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia, tekstura i konsystencja charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje
- kasza, ryż - wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek, pieczywo chrupkie, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej
- smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków
- makaron, kasze, ryż - po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki
- zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów
- właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych

### **2. Wymagania wspólne dla asortymentu z grupy B – przyprawy, przetwory, produkty strączkowe**

- opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne; przetwory dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia, przy czym termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 3 miesiące od dnia dostarczenia produktu
- wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju produktu
- smak: charakterystyczny dla rodzaju produktu, bez obcych posmaków;
- zapach: charakterystyczny dla rodzaju produktu, przyjemny, bez obcych zapachów;
- właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych

### **3. Wymagania wspólne dla asortymentu z grupy C - ziemniaki, warzywa, owoce, kiszonki**

Warzywa i owoce świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności. Odpowiednie pakowanie warzyw i owoców (np. worki umożliwiające cyrkulację powietrza, wyłaczanki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawę pełnowartościowych produktów.

Porażenie mokrą i suchą zgnilizną, zapleśnienie, zgnicie, zaparzenie, zwiędnięcie, zafementowanie, porażenie chorobami, obcy zapach, uszkodzenia mechaniczne (w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego - zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania warzyw i owoców w nieodpowiednich warunkach), uszkodzenia wywołane przez szkodniki, obecność szkodników i ich pozostałości, tykowatość czy miękki i sparciate korzenie dyskwalifikują produkty z grupy C.

Szczegółowe wymagania jakościowe warzyw i owoców opisują odpowiednie normy jakościowe.

#### 4. Wymagania wspólne dla asortymentu z grupy D – jaja, nabiał

Jaja kurze konsumpcyjne - jaja świeże, charakteryzujące się czystą, nie uszkodzoną skorupką; wysokość komory powietrznej jaja klasy A nie może przekraczać 6 mm, waga jednostkowa od 65 do 70g, białko powinno być przezroczyste i klarowne, jaja kurze klasy A muszą być oznaczone numerami wyróżniającymi. Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 20 dni.

Produkty nabiałowe - zgodnie z obowiązującą normą, np

- mleko - PN-A-86003/AL
- śmietana - PN-90/A 86050
- jogurt - PN-83/A 86061
- masło - PN-66/A-86233
- twaróg - PN-A 86300/AZ
- ser żółty - PN-A 86230

#### 5. Wymagania wspólne dla asortymentu z grupy E – mięso, wędliny, drób i przetwory drobiowe

Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych:

- czystość - mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione
- konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się
- smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy
- barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej
- mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdadne do spożycia, ze sztuk zdrowych
- mięso wołowe z bydła młodego (jałówek, wołów, buhajków)
- mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch

Wymagania dla wędlin - klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona, niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w odcinkach krótkich 10-15 cm, bądź wg zamówienia wagowego, np. 50 g, 100 g, 150 g;

Wymagania dla drobiu i przetworów drobiowych:

mięso drobiowe w elementach z kością :

- elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą
- linie cięcia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła
- połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyją lub bez szyi
- barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu
- nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg
- dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych
- dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła

mięso drobiowe w elementach bez kości:

- mięśnie piersiowe pozbawione skóry (z wyjątkiem piersi bez kości), kości i ścięgien
- dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca
- barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu
- nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach
- dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych

Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Szczegółowe wymagania dla poszczególnych produktów grupy E określają odpowiednie normy, np.

- karkówka bez kości - PN-65-A-8200
- szynka - PN-A-82007;1996

- schab - PN-65-A-8200
- kurczak świeży - PN-A-86520
- udko z kurczaka świeże - PN-A-86524

#### 6. Wymagania wspólne dla asortymentu z grupy F – ryby, mrożonki

Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia, przy czym termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 3 miesiące od dnia dostarczenia produktu.

Ryby powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych. Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy
- mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

Szczegółowe wymagania określa:

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, z późn. zm.)

#### IX. DOKUMENTY ODNIESIENIA

- Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych - Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 26 listopada 2015r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy – Prawo zamówień publicznych - Dz. U. 2015 poz. 2164, z późn. zm.

Oferowane artykuły żywnościowe winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 8 kwietnia 2015r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz. 594, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych - Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 25 marca 2014r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. 2014 poz.669, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego - Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 7 listopada 2014r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2014 poz. 1577, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. 2016 poz. 1154)
- Norma ISO 22000:2005 – system zarządzania bezpieczeństwem żywności dla organizacji w łańcuchu żywności ISO 22000 składa się z czterech kluczowych elementów, które zapewniają bezpieczeństwo, na przestrzeni całego łańcucha żywnościowego. Do tych elementów zaliczamy:
  - wzajemną komunikację (wewnętrzną i zewnętrzną)
  - zarządzanie systemem
  - PRP (prerequisite programs) – programy podstawowe (GMP, GHP, GAP, GVP, GPP, GDP, GTP)
  - zasady HACCP oparte na Codex Alimentarius.

#### Dyrektywy i rozporządzenia UE:

- Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE. L. z dnia 1 lutego 2002 roku)

- Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dziennik Urzędowy UE, wydanie specjalne w języku polskim, rozdz. 13, tom 34)
- Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L. 139/55 z dnia 30 kwietnia 2004r.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. L. 226/83 z 26 czerwca 2004r.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dziennik Urzędowy UE, L 338/4 z 12.11.2004)
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności (Dziennik Urzędowy UE, L 295/1 z 12.11.2011)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dziennik Urzędowy UE, L 304/18 z 22.11.2011)

oraz inne, wyżej nie wymienione, przepisy prawa dotyczące środków spożywczych (obowiązujące ustawy wraz z rozporządzeniami do nich oraz dyrektywy i rozporządzenia UE).