

### Opis przedmiotu zamówienia

Dotyczy: „Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich do stołówki Powiatowego Zespołu Szkół w Chęcinach, ul. Białego Zagłębia 1, 26-060 Chęciny” w trybie zapytania ofertowego o wartości poniżej 130 000 zł.

1. **Zamawiający:**

Powiatowy Zespół Szkół w Chęcinach, ul. Białego Zagłębia 1, 26-060 Chęciny  
Tel./fax. 41/31 51 068. e-mail : zs\_checiny@wp.pl

2. **Tryb udzielenia zamówienia:**

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie zamówienia publicznego o wartości poniżej 130 000 zł: art. 2 pkt 1 ustawy z dnia z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.).

3. **Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa produktów mleczarskich do stołówki Powiatowego Zespołu Szkół w Chęcinach zgodnie z wykazem**

4. **Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:**

- 1) Dostarczane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:  
Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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. 2016, poz. 1154),
  - Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.), wraz z przepisami wykonawczymi,
  - Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630). Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCAP.
  - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 roku, ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
  - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych.
  - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
  - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
  - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, ... (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 r.),
  - Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu,
  - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (D. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671 z późn. zm.), innymi, wyżej nie wymienionymi przepisami prawa dotyczącymi środków spożywczych (obowiązujące ustawy wraz z rozporządzeniami do nich oraz dyrektywy i rozporządzenia UE).
- 2) Dostarczane artykuły winny posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych..
- 3) Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, wniesienia i zapewnienia odpowiedniego opakowania towaru.

- 5) Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
- 6) Dostarczane w ramach zamówień bieżących, produkty spożywcze muszą spełniać odpowiednie wymogi jakościowe, określone w obowiązujących przepisach prawa regulujących jakość produktów spożywczych. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych, tzn. muszą zawierać nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.
- 7) W dacie faktycznego dostarczenia danego produktu Zamawiającemu, okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2/3 okresu pomiędzy datą jego dostarczenia a wskazaną na produkcie, a datą końcową przydatności do spożycia. Za datę końcową przydatności do spożycia będzie się również uważać datę opisaną jako „najlepiej spożyć przed (należy spożyć do)”.
- 8) Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż **10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia**, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej – roślinny rafinowany o **zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%**.
- 9) Jakość dostarczanych produktów powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasę. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.
- 10) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nieukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów. W przypadku dostarczenia artykułów nienadających się do spożycia zostaną one zwrócone wykonawcy na jego koszt. Świeży towar zostanie dostarczony zamawiającemu w tym samym dniu, na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia. W przypadku dostarczenia mniejszych ilości niż wymaga zamawiający lub niezgodnych z zamówieniem, wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia na własny koszt (transport) brakujących ilości lub wymiany mylnie dostarczonego zamówienia w tym samym dniu na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia.
- 11) W przypadku niedotrzymania warunków powyżej określonych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu brakujących artykułów żywnościowych u innego wykonawcy, a powstałymi w ten sposób kosztami zostanie obciążony wykonawca, z którym zamawiający zawarł umowę o udzielenie zamówienia publicznego.
- 12) Dostawa zamówionych produktów winna być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarно– Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, które wykonawca zobowiązany jest przedstawić przy dostawie na każde żądanie zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą odzież ochronną.
- 13) Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w formie zamówień cząstkowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Każde zamówienie cząstkowe będzie określało rodzaje zamawianych artykułów oraz ich ilości. Koszty dowozu, zabezpieczenia towaru, ubezpieczenia za czas przewozu, rozładunku i wniesienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego ponosi Wykonawca.
- 14) Wykonawca oferując artykuł żywnościowy jest zobowiązany zachować minimalne wymagania podane w opisie przedmiotu zamówienia dla danego artykułu. Wykonawca może zaproponować produkt pod warunkiem, że posiadać on będzie te same walory smakowe, będzie posiadać ten sam skład, wagę i właściwości co produkty zawarte w załączniku cenowym. W przypadku wystąpienia wątpliwości Zamawiającego, co do zaoferowanych produktów równoważnych, udowodnienie równoważności leży po stronie Wykonawcy.
- 15) Terminy przewidywanych dostaw:  
poniedziałek i środa do godziny 12<sup>00</sup> lub według potrzeb  
Zleceniodawca nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

Zleceniodawca nie dopuszcza składania oferta wariantowych

5. **Termin realizacji zamówienia wykonania:**  
Od dn. 15.01.2024 r. do dn. 31.12.2024 r.
6. **Miejsce wykonania usługi:**  
Powiatowy Zespół Szkół w Chęcinach, ul. Białego Zagłębia 1, 26-060 Chęciny
7. **Kryterium wyboru oferty:**  
Przy wyborze oferty najkorzystniejszej zamawiający będzie kierował się jedynym kryterium oceny ofert tj. ceną – cena 100%.
8. **Warunki płatności:**  
Płatność przelewem, po zrealizowaniu usługi, na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie do 30 dni, licząc od dnia jej otrzymania na rachunek bankowy wskazany na fakturze.
9. **Termin realizacji zamówienia:**  
Do 1 dnia roboczego po złożeniu zamówienia.
10. **Sposób i termin składania ofert:**  
Oferty należy przesłać do dnia 12.01.2024 r. do godz. 12<sup>00</sup> na adres e-mail: zs\_checiny@wp.pl
11. **Sposób przygotowania oferty:**  
Ofertę należy przygotować zgodnie z Załącznikami:  
Załącznik Nr 1: Formularz cenowy.  
Załącznik Nr 2: Klauzula informacyjna RODO  
Załącznik Nr 3: Zaparafowany wzór umowy  
Do oferty należy załączyć uwiarygodnioną kopię **wpisu do ewidencji gospodarczej**.
12. W przypadku złożenia ofert o takiej samej cenie zamawiający wezwie tych Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych. Ceny ofert dodatkowych nie mogą być wyższe niż złożone pierwotnie.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania lub unieważnienia niniejszego postępowania w każdym czasie bez podania przyczyn.
14. **Osoba upoważniona do kontaktu z Wykonawcami:** Aneta Orawiec, tel. 41 31 51 068, e-mail: zs\_checiny@wp.pl