Ogłoszenie powiązane:

[Ogłoszenie nr 130120-2014 z dnia 2014-04-16 r.](http://bzp0.portal.uzp.gov.pl/index.php?ogloszenie=show&pozycja=130120&rok=2014-04-16) Ogłoszenie o zamówieniu - Pelplin
2.1Przedmiotem zamówienia w czterech częściach jest sukcesywna dostawa dla Zespołu Kształcenia i Wychowania Nr 1 w Pelplinie artykułów spożywczych, w asortymencie i ilości określonej w Załącznikach Nr 2A, 2B, 2C i 2D do SIWZ -...
Termin składania ofert: 2014-04-24

**Numer ogłoszenia: 131714 - 2014; data zamieszczenia: 17.04.2014**

OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

**Ogłoszenie dotyczy:** Ogłoszenia o zamówieniu.

**Informacje o zmienianym ogłoszeniu:** 130120 - 2014 data 16.04.2014 r.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Zespół Kształcenia i Wychowania Nr 1, ul. Sambora 5A, 83-130 Pelplin, woj. pomorskie, tel. 58 536 17 68, fax. 58 536 17 68.

SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU

**II.1) Tekst, który należy zmienić:**

* **Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:** II.1.4.
* **W ogłoszeniu jest:** 2.1Przedmiotem zamówienia w czterech częściach jest sukcesywna dostawa dla Zespołu Kształcenia i Wychowania Nr 1 w Pelplinie artykułów spożywczych, w asortymencie i ilości określonej w Załącznikach Nr 2A, 2B, 2C i 2D do SIWZ - Formularz cenowy: 2.1.1część 1 - pieczywo oraz wyroby piekarskie i ciastkarskie; 2.1.2część 2 - mięso, drób i produkty wędliniarskie; 2.1.3część 3 - artykuły spożywcze i mrożonki; 2.1.4część 4 - warzywa, owoce i kiszonki. 2.2Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. 2.3Opis przedmiotu zamówienia - dotyczy wszystkich części zamówienia: 2.3.1Zamawiający zastrzega, że ilości zamawianych towarów są jedynie wielkościami prognozowanymi, niezbędnymi dla porównania ofert, a rzeczywiste ilości zamawianych produktów mogą ulec zmianie. Dla przybliżenia wielkości zamówienia Zamawiający wskazuje szacowane wydatki dla poszczególnych grup spożywczych w roku ubiegłym : Grupa I pieczywo oraz wyroby piekarskie i ciastkarskie ok 11.000 zł Grupa II mięso, drób i produkty wędliniarskie ok. 62.00000 zł Grupa III artykuły spożywcze i mrożonki ok. 125.000 zł Grupa IV warzywa, owoce i kiszonki ok. 26.000 zł 2.3.2Zmiany w zakresie ilości zamawianego asortymentu nie mogą spowodować zmian cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę (z wyjątkiem zmiany ceny ruchomej - dotyczącej 4 części zamówienia). 2.3.3Wynagrodzenie Wykonawcy stanowić będzie wielkość i zakres rzeczywiście dostarczonego do Zamawiającego przedmiotu zamówienia. 2.3.4Zapotrzebowania (ilość i rodzaj dostawy) na poszczególne towary będą składane za pośrednictwem faksu lub poczty elektronicznej ze wskazaniem pomieszczenia w siedzibie Zamawiającego, do którego ma być dostarczona partia zamówienia. 2.3.5Asortyment dostarczany będzie codziennie (z wyjątkiem dni świątecznych) od poniedziałku do piątku w godzinach pracy Zamawiającego. W przypadku braku możliwości wywiązania się z terminu dostawy, Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie powiadomić o powyższej okoliczności Zamawiającego. 2.3.6Wraz z dostawą partii zamawianego towaru, Wykonawca dostarczy fakturę VAT za daną partię asortymentu. 2.3.7Zapłata za dostarczona partię produktów nastąpi przelewem z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy wskazane w fakturze, w terminie 30 dni od dnia dostawy. 2.3.8Koszty opakowania, ubezpieczenia, załadunku, rozładunku, transportu oraz wszystkie pozostałe związane z prawidłową i terminową realizacją zamówienia ponosi Wykonawca i uwzględni je w cenie oferty. 2.3.9Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do siedziby Zamawiającego zamówiony towar własnym transportem dopuszczonym do przewozu żywności, w ramach posiadanej aktualnej decyzji/zezwolenia właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. 2.3.10Dostarczane artykuły żywnościowe winny być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę i muszą być najwyższej jakości, a ich przechowywanie i transportowanie musi odbywać się w warunkach gwarantujących najwyższą jakość. 2.3.11W przypadku dostarczania artykułów w oryginalnych opakowaniach, muszą mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi przepisami. 2.3.12W przypadku dostarczenia artykułów nie spełniających warunków zamówienia (np. o złej jakości lub w przypadku braków ilościowych) lub niezgodnych zamówieniem i z asortymentem oferowanym w Załącznikach Nr: 2A, 2B, 2C i 2D do SIWZ, Wykonawca zobowiązany jest do ich wymiany na nowe, wolne od wad lub zgodne z warunkami zamówienia, w ciągu 24 godzin od momentu zgłoszenia reklamacyjnego. Wszelkie koszty związane z ponownym dostarczeniem towaru ponosi Wykonawca. 2.3.13Zamawiający wymaga, aby oferowane towary były zgodne z obowiązującymi Polskimi Normami, spełniały wymagania w zakresie norm jakościowych w ramach GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) z zastosowaniem zasad systemu HACCP, a także muszą spełniać wymagane przez Zamawiającego parametry i standardy jakościowe wyszczególnione w Załącznikach Nr: 2A, 2B 2C i 2D do SIWZ, kolumna 2. 2.3.14Zamawiający informuje, iż w niektórych pozycjach Formularza cenowego przedmiot zamówienia został opisany przez wskazanie znaków towarowych, patentów bądź pochodzenia. Wskazania te mają charakter przykładowy, określają jedynie klasę i standard zamawianych wyrobów. Zamawiający dopuszcza w tych przypadkach składanie ofert na rozwiązania równoważne, a zatem zaoferowanie produktu o takim samym składzie, jakości i właściwościach organoleptycznych (kolor, konsystencja, zapach, smak) w opakowaniu, którego rodzaj i wielkość wskazał Zamawiający w ww. formularzu. Wykonawca powołujący się na te rozwiązania zobowiązany jest wykazać, że oferowane artykuły spełniają wymagania określone w SIWZ, przy zachowaniu cech jakościowych produktów. Z załączonych do oferty dokumentów w sposób nie budzący wątpliwości powinno zatem wynikać, iż zaoferowany artykuł równoważny posiada parametry nie gorsze niż te, które w Formularzu cenowym wskazał Zamawiający. 2.3.15Zaproponowanie w ofercie artykułów o parametrach gorszych aniżeli podane w Załączniku Nr 2A, 2B, 2C I 2D do SIWZ lub nieuwzględnienie chociażby jednej z zamawianych pozycji asortymentowych, spowoduje odrzucenie oferty. 2.4Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie 1 części zamówienia (pieczywo oraz wyroby piekarskie i ciastkarskie): 2.4.1Prognozowane ( ale nie rzeczywiste) wielkości i zakres zamówienia określa odrębny dokument w formacie Excel pn. Załącznik nr 2A do SIWZ - Formularz cenowy. 2.4.2Dostarczone pieczywo musi być świeże z umieszczonym oznakowaniem/etykietą (m.in. nazwą producenta, rodzajem pieczywa itp.), zgodnie z obowiązującymi normami. 2.4.3Dostawa pieczywa będzie realizowana do siedziby Zamawiającego codziennie z wyjątkiem niedzieli i świąt, w godz. 600 - 730. Koszt transportu wliczony jest w cenę dostawy. 2.4.4Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do siedziby Zamawiającego zamówiony towar własnym transportem dopuszczonym do przewozu pieczywa, w ramach posiadanej aktualnej decyzji/zezwolenia właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. 2.4.5Kod zamówienia wg CPV: 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie 2.5Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie 2 części zamówienia (mięso, drób i produkty wędliniarskie): 2.5.1Prognozowane (ale nie rzeczywiste) wielkości i zakres zamówienia określa odrębny dokument w formacie Excel pn. Załącznik nr 2B do SIWZ - Formularz cenowy. 2.5.2Zamawiający wymaga, aby dostarczone wędliny były pakowane próżniowo i posiadały etykietę zawierającą co najmniej następujące informacje (dane): nazwa produktu; nazwa i adres producenta; masę netto; datę przydatności do spożycia. 2.5.3Okres przydatności do spożycia winien odpowiednio wynosić: dla mięsa - nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, dla wędlin - nie mniej niż 9/10 gwarancji określonej przed producenta w dniu dostawy do Zamawiającego. 2.5.4 Zamówione produkty winny być dostarczone do Zamawiającego: w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie; w zamkniętych pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. 2.5.5Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do siedziby Zamawiającego zamówiony towar własnym transportem dopuszczonym do przewozu mięsa i jego przetworów, w ramach posiadanej aktualnej decyzji/zezwolenia właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. 2.5.6Zamawiający wymaga, aby cały dostarczany asortyment przedmiotu zamówienia obowiązkowo posiadał Handlowy dokument identyfikacyjny zgodnie z ustawą O produktach pochodzenia zwierzęcego (D.U. z 2006 r., Nr 17 poz. 127 ze zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamenty Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r., ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (DZ.U. UE.L 139 z 30 kwietnia 2004 r.), ponadto produkty przetworzone muszą spełniać normy związane ze Zintegrowanym Systemem Zarządzania HACCP. 2.6 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie 3 części zamówienia (artykuły spożywcze i mrożonki): 2.6.1 Prognozowane ( ale nie rzeczywiste) wielkości i zakres zamówienia określa odrębny dokument w formacie Excel pn. Załącznik nr 2C do SIWZ - Formularz cenowy. 2.6.2 Dostarczane produkty spożywcze muszą spełniać wymagania o których mowa w pkt 2.3.13 SIWZ oraz muszą posiadać ważne terminy przydatności spożycia. Wykonawca musi gwarantować odpowiedni okres ważności dostarczanych produktów, min. ¾ okresu określonego przez producenta, liczony od dnia dostawy. 2.6.3 Niniejsze artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia. Produkty winny być świeże, o dobrym smaku, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które posiadają nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu. 2.6.4Dostawy artykułów spożywczych muszą być realizowane zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, dotyczy głównie: stanu higienicznego transportu, higieny osobistej kierowcy(ów), daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu. 2.6.5Dopuszcza się transport powyższych opakowań jednostkowych luzem w pojemnikach z tworzywa sztucznego bądź w tzw. zgrzewkach w sposób uniemożliwiający ich zniszczenie oraz zanieczyszczenie podczas przewozu. 2.6.6Pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu. 2.6.7Dostarczane mrożonki winny być pakowane odpowiednio: opakowania jednostkowe: torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe: pudła tekturowe od 10 kg do 20 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. 15871000-4 Ocet, sosy, mieszanki przypraw, mąka i mączka z gorczycy, gotowa musztarda 2.7Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie 4 części zamówienia (warzywa, owoce i kiszonki): 2.7.1Prognozowane ( ale nie rzeczywiste) wielkości i zakres zamówienia zawiera odrębny dokument w formacie Excel pn. Załącznik nr 2D do SIWZ - Formularz cenowy. 2.7.2Zamawiane warzywa i owoce powinny być I klasy, zgodne z Polską Normą. Na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do dowolnego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskim. 2.7.3Zamawiający określa następujące wymagania w zakresie opakowań: - pojemniki plastikowe z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, przeznaczone tylko do jednego asortymentu, poszczególne elementy powinny ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący ich deformacji i zapewniający estetyczny wygląd towaru. 2.7.4Wykonawca zobowiązuje się dostarczać zamawiane produkty oznakowane widocznym, czytelnym kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej, umożliwiającym identyfikację artykułu rolno-spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta i umożliwiającym jego identyfikację, umieszczonym na produkcie w sposób wkluczający jego przesuniecie. 2.7.5Zamawiane ziemniaki muszą być żółte lub białe oraz sortowane. Bulwy muszą być zdrowe - bez oznak zmrożenia, pełne w środku, średniej wielkości, etykietowane i pakowane w worki o wadze od 15 do 30 kg..
* **W ogłoszeniu powinno być:** 2.1Przedmiotem zamówienia w czterech częściach jest sukcesywna dostawa dla Zespołu Kształcenia i Wychowania Nr 1 w Pelplinie artykułów spożywczych, w asortymencie i ilości określonej w Załącznikach Nr 2A, 2B, 2C i 2D do SIWZ - Formularz cenowy: 2.1.1część 1 - pieczywo oraz wyroby piekarskie i ciastkarskie; 2.1.2część 2 - mięso, drób i produkty wędliniarskie; 2.1.3część 3 - artykuły spożywcze i mrożonki; 2.1.4część 4 - warzywa, owoce i kiszonki. 2.2Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. 2.3Opis przedmiotu zamówienia - dotyczy wszystkich części zamówienia: 2.3.1Zamawiający zastrzega, że ilości zamawianych towarów są jedynie wielkościami prognozowanymi, niezbędnymi dla porównania ofert, a rzeczywiste ilości zamawianych produktów mogą ulec zmianie. Dla przybliżenia wielkości zamówienia Zamawiający wskazuje szacowane wydatki dla poszczególnych grup spożywczych w roku ubiegłym : Grupa I pieczywo oraz wyroby piekarskie i ciastkarskie ok 11.000 zł Grupa II mięso, drób i produkty wędliniarskie ok. 62.000 zł Grupa III artykuły spożywcze i mrożonki ok. 125.000 zł Grupa IV warzywa, owoce i kiszonki ok. 26.000 zł 2.3.2Zmiany w zakresie ilości zamawianego asortymentu nie mogą spowodować zmian cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę (z wyjątkiem zmiany ceny ruchomej - dotyczącej 4 części zamówienia). 2.3.3Wynagrodzenie Wykonawcy stanowić będzie wielkość i zakres rzeczywiście dostarczonego do Zamawiającego przedmiotu zamówienia. 2.3.4Zapotrzebowania (ilość i rodzaj dostawy) na poszczególne towary będą składane za pośrednictwem faksu lub poczty elektronicznej ze wskazaniem pomieszczenia w siedzibie Zamawiającego, do którego ma być dostarczona partia zamówienia. 2.3.5Asortyment dostarczany będzie codziennie (z wyjątkiem dni świątecznych) od poniedziałku do piątku w godzinach pracy Zamawiającego. W przypadku braku możliwości wywiązania się z terminu dostawy, Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie powiadomić o powyższej okoliczności Zamawiającego. 2.3.6Wraz z dostawą partii zamawianego towaru, Wykonawca dostarczy fakturę VAT za daną partię asortymentu. 2.3.7Zapłata za dostarczona partię produktów nastąpi przelewem z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy wskazane w fakturze, w terminie 30 dni od dnia dostawy. 2.3.8Koszty opakowania, ubezpieczenia, załadunku, rozładunku, transportu oraz wszystkie pozostałe związane z prawidłową i terminową realizacją zamówienia ponosi Wykonawca i uwzględni je w cenie oferty. 2.3.9Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do siedziby Zamawiającego zamówiony towar własnym transportem dopuszczonym do przewozu żywności, w ramach posiadanej aktualnej decyzji/zezwolenia właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. 2.3.10Dostarczane artykuły żywnościowe winny być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę i muszą być najwyższej jakości, a ich przechowywanie i transportowanie musi odbywać się w warunkach gwarantujących najwyższą jakość. 2.3.11W przypadku dostarczania artykułów w oryginalnych opakowaniach, muszą mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi przepisami. 2.3.12W przypadku dostarczenia artykułów nie spełniających warunków zamówienia (np. o złej jakości lub w przypadku braków ilościowych) lub niezgodnych zamówieniem i z asortymentem oferowanym w Załącznikach Nr: 2A, 2B, 2C i 2D do SIWZ, Wykonawca zobowiązany jest do ich wymiany na nowe, wolne od wad lub zgodne z warunkami zamówienia, w ciągu 24 godzin od momentu zgłoszenia reklamacyjnego. Wszelkie koszty związane z ponownym dostarczeniem towaru ponosi Wykonawca. 2.3.13Zamawiający wymaga, aby oferowane towary były zgodne z obowiązującymi Polskimi Normami, spełniały wymagania w zakresie norm jakościowych w ramach GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) z zastosowaniem zasad systemu HACCP, a także muszą spełniać wymagane przez Zamawiającego parametry i standardy jakościowe wyszczególnione w Załącznikach Nr: 2A, 2B 2C i 2D do SIWZ, kolumna 2. 2.3.14Zamawiający informuje, iż w niektórych pozycjach Formularza cenowego przedmiot zamówienia został opisany przez wskazanie znaków towarowych, patentów bądź pochodzenia. Wskazania te mają charakter przykładowy, określają jedynie klasę i standard zamawianych wyrobów. Zamawiający dopuszcza w tych przypadkach składanie ofert na rozwiązania równoważne, a zatem zaoferowanie produktu o takim samym składzie, jakości i właściwościach organoleptycznych (kolor, konsystencja, zapach, smak) w opakowaniu, którego rodzaj i wielkość wskazał Zamawiający w ww. formularzu. Wykonawca powołujący się na te rozwiązania zobowiązany jest wykazać, że oferowane artykuły spełniają wymagania określone w SIWZ, przy zachowaniu cech jakościowych produktów. Z załączonych do oferty dokumentów w sposób nie budzący wątpliwości powinno zatem wynikać, iż zaoferowany artykuł równoważny posiada parametry nie gorsze niż te, które w Formularzu cenowym wskazał Zamawiający. 2.3.15Zaproponowanie w ofercie artykułów o parametrach gorszych aniżeli podane w Załączniku Nr 2A, 2B, 2C I 2D do SIWZ lub nieuwzględnienie chociażby jednej z zamawianych pozycji asortymentowych, spowoduje odrzucenie oferty. 2.4Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie 1 części zamówienia (pieczywo oraz wyroby piekarskie i ciastkarskie): 2.4.1Prognozowane ( ale nie rzeczywiste) wielkości i zakres zamówienia określa odrębny dokument w formacie Excel pn. Załącznik nr 2A do SIWZ - Formularz cenowy. 2.4.2Dostarczone pieczywo musi być świeże z umieszczonym oznakowaniem/etykietą (m.in. nazwą producenta, rodzajem pieczywa itp.), zgodnie z obowiązującymi normami. 2.4.3Dostawa pieczywa będzie realizowana do siedziby Zamawiającego codziennie z wyjątkiem niedzieli i świąt, w godz. 600 - 730. Koszt transportu wliczony jest w cenę dostawy. 2.4.4Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do siedziby Zamawiającego zamówiony towar własnym transportem dopuszczonym do przewozu pieczywa, w ramach posiadanej aktualnej decyzji/zezwolenia właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. 2.4.5Kod zamówienia wg CPV: 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie 2.5Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie 2 części zamówienia (mięso, drób i produkty wędliniarskie): 2.5.1Prognozowane (ale nie rzeczywiste) wielkości i zakres zamówienia określa odrębny dokument w formacie Excel pn. Załącznik nr 2B do SIWZ - Formularz cenowy. 2.5.2Zamawiający wymaga, aby dostarczone wędliny były pakowane próżniowo i posiadały etykietę zawierającą co najmniej następujące informacje (dane): nazwa produktu; nazwa i adres producenta; masę netto; datę przydatności do spożycia. 2.5.3Okres przydatności do spożycia winien odpowiednio wynosić: dla mięsa - nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, dla wędlin - nie mniej niż 9/10 gwarancji określonej przed producenta w dniu dostawy do Zamawiającego. 2.5.4 Zamówione produkty winny być dostarczone do Zamawiającego: w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie; w zamkniętych pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. 2.5.5Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do siedziby Zamawiającego zamówiony towar własnym transportem dopuszczonym do przewozu mięsa i jego przetworów, w ramach posiadanej aktualnej decyzji/zezwolenia właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. 2.5.6Zamawiający wymaga, aby cały dostarczany asortyment przedmiotu zamówienia obowiązkowo posiadał Handlowy dokument identyfikacyjny zgodnie z ustawą O produktach pochodzenia zwierzęcego (D.U. z 2006 r., Nr 17 poz. 127 ze zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamenty Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r., ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (DZ.U. UE.L 139 z 30 kwietnia 2004 r.), ponadto produkty przetworzone muszą spełniać normy związane ze Zintegrowanym Systemem Zarządzania HACCP. 2.6 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie 3 części zamówienia (artykuły spożywcze i mrożonki): 2.6.1 Prognozowane ( ale nie rzeczywiste) wielkości i zakres zamówienia określa odrębny dokument w formacie Excel pn. Załącznik nr 2C do SIWZ - Formularz cenowy. 2.6.2 Dostarczane produkty spożywcze muszą spełniać wymagania o których mowa w pkt 2.3.13 SIWZ oraz muszą posiadać ważne terminy przydatności spożycia. Wykonawca musi gwarantować odpowiedni okres ważności dostarczanych produktów, min. ¾ okresu określonego przez producenta, liczony od dnia dostawy. 2.6.3 Niniejsze artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia. Produkty winny być świeże, o dobrym smaku, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które posiadają nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu. 2.6.4Dostawy artykułów spożywczych muszą być realizowane zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, dotyczy głównie: stanu higienicznego transportu, higieny osobistej kierowcy(ów), daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu. 2.6.5Dopuszcza się transport powyższych opakowań jednostkowych luzem w pojemnikach z tworzywa sztucznego bądź w tzw. zgrzewkach w sposób uniemożliwiający ich zniszczenie oraz zanieczyszczenie podczas przewozu. 2.6.6Pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu. 2.6.7Dostarczane mrożonki winny być pakowane odpowiednio: opakowania jednostkowe: torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe: pudła tekturowe od 10 kg do 20 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. 15871000-4 Ocet, sosy, mieszanki przypraw, mąka i mączka z gorczycy, gotowa musztarda 2.7Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie 4 części zamówienia (warzywa, owoce i kiszonki): 2.7.1Prognozowane ( ale nie rzeczywiste) wielkości i zakres zamówienia zawiera odrębny dokument w formacie Excel pn. Załącznik nr 2D do SIWZ - Formularz cenowy. 2.7.2Zamawiane warzywa i owoce powinny być I klasy, zgodne z Polską Normą. Na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do dowolnego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskim. 2.7.3Zamawiający określa następujące wymagania w zakresie opakowań: - pojemniki plastikowe z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, przeznaczone tylko do jednego asortymentu, poszczególne elementy powinny ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący ich deformacji i zapewniający estetyczny wygląd towaru. 2.7.4Wykonawca zobowiązuje się dostarczać zamawiane produkty oznakowane widocznym, czytelnym kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej, umożliwiającym identyfikację artykułu rolno-spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta i umożliwiającym jego identyfikację, umieszczonym na produkcie w sposób wkluczający jego przesuniecie. 2.7.5Zamawiane ziemniaki muszą być żółte lub białe oraz sortowane. Bulwy muszą być zdrowe - bez oznak zmrożenia, pełne w środku, średniej wielkości, etykietowane i pakowane w worki o wadze od 15 do 30 kg..