

REGULAMIN WYBIERANIA OFERT
NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH
W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 5 IM. I.J. PADEREWSKIEGO
W PRUSZKOWIE UL. JANA DŁUGOSZA 53

1. Oferty na dostawę artykułów spożywczych powinny być wybierane przez komisję powołaną przez Dyrektora Szkoły.
2. Oferta ma być zgodna z postanowieniami prawnymi art.4 pkt 8 z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz 2019 z późn. zm).
3. W celu zapewnienia najwyższej jakości produktów dostarczanych do placówki art. spożywcze podzielono na następujące kategorie:
 - Pieczywo zwykłe, wyroby cukiernicze, soki
 - Jaja
 - Drób
 - Mrożonki
 - Nabiał
 - Garnażerka
 - Ogólnospożywcze i zbożowe
 - Owoce i warzywa
 - Mięso wołowe i wieprzowe
 - Ryby
4. Komisja wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia w szczególności:
 - Przyjęcie oferty nie może naruszać bezpieczeństwa państwa i określonej placówki.
 - Jakość towaru ma być w I gatunku a zamówienie musi być zgodne z wymaganiami zamawiającego.
 - W przypadku mięsa, jaj, ryb niezbędne jest posiadanie przez dostawcę świadectwa HDI oraz przedstawienie go zamawiającemu
 - Cena towaru nie może być za niska lub za wysoka i budzić wątpliwości komisji
 - Środek transportu musi być dopuszczony do przewozu art. Spożywczych
 - Koszt transportu towarów do placówki spoczywa na dostawcy
 - Solidność dostawców (towar dostarczany do placówki w dni wyznaczone przez zamawiającego)
5. Złożone oferty wybierane są w okresie nie dłuższym niż 14 dni.
6. Wyniki z wyboru oferty podawane są do wiadomości wszystkich zainteresowanych.
7. Z każdego posiedzenia komisji sporządzane są protokoły, które

archiwizowane są wraz ze składanymi ofertami.

8. Po wybraniu korzystnych ofert podpisywana jest umowa o współpracy.
9. W przypadku rażących zaniedbań ze strony dostawcy (nieterminowe dostawy, dostawa produktów nienadających się do spożycia, niestosowanie zasad higieny i zasad HACCP) Komisja zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym bez zachowania okresu wypowiedzenia.
10. Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczonych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych. Wymiana na towar pełnowartościowy dokonana zostanie przez Wykonawcę w terminie nie dłuższym, niż podanym przez Wykonawcę w umowie, od pisemnego, telefonicznego, elektronicznego lub osobistego zgłoszenia tego faktu przez Zamawiającego.
11. Zamawiający dopuszcza przyjęcie innych, równoważnych artykułów spożywczych niż podane w kosztorysie asortymentowo- cenowym, przy czym równoważne oznacza zastosowanie artykułów spożywczych mających skład surowcowy przyjęty w produktach spożywczych.
12. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
 - a) Posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty;
 - b) Posiadać termin przydatności do spożycia;
 - c) Posiadać odpowiedni system przewożenia towarów - zachowanie rozdzielności transportu;
 - d) Posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu;
 - e) Muszą odpowiadać normom jakościowym a w przypadku warzyw i owoców świeżych muszą być klasy I, którą określa Rozporządzenie wykonawcze Komisji(UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady Europy (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw.
13. Transport oferowanych artykułów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności określonych przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r.,

poz. 594 z póź. zm.).

14. Wykonawca dostarczy produkty spełniające wymagania, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r., w sprawie grup środków 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).
 15. W przypadku zwiększenia bądź ograniczenia ilości żywionych dzieci zamawiający zastrzeżę sobie możliwość zwiększenia bądź zmniejszenia ilości zamawianych towarów. Z tego tytułu Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie finansowe ani prawne.
 16. Wykonawca zobowiązuje się w przypadku awarii pojazdu lub innych nieprzewidzianych okoliczności, w ciągu 1 godziny zapewnić usługę zastępczą (środkiem transportu przewidzianym przepisami prawa dla danych produktów), aby dowóz produktów a tym samym przygotowanie i podanie posiłków mogło odbyć się terminowo.
 17. Wykonawca dostarczać będzie zamówione artykuły spożywcze do Szkoły Podstawowej nr 5 w Pruszkowie w dni robocze w godzinach od 7.00 do 10.00 lub innych ustalonych, własnym środkiem transportu i na własne ryzyko.
- SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5, ul. Jana Długosza 53 05-800 Pruszków,
NIP 534-25-79-951, REGON 369050140 tel. 22 486-31-21, 22 486-31-96
18. W przypadkach zwiększenia się ilości artykułów nie przewidzianych przez Zamawiającego, zostanie złożone zamówienie uzupełniające w dniu dostawy. Dostarczenie zamówienia uzupełniającego odbędzie się w ciągu 24 godzin lub w terminie ustalonym pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym.
 19. Produkty zwierzęce, drób, mięso i produkty mięsne powinny być dostarczone w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowane atesty, pojemnikach czystych i nie uszkodzonych. Dostarczone mięso i produkty mięsne przy każdej dostawie muszą posiadać wszystkie niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa w zakresie produktów żywnościowych.
 20. Produkty mleczarskie powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczna, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, wagę, datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego. Dostarczane

produkty w zależności od ich kategorii muszą przy każdej dostawie posiadać wszystkie niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa w zakresie produktów żywnościowych.

21. Warzywa i owoce powinny być świeże, bez oznak zepsucia i pleśni. Powinny być dostarczane w koszach plastikowych posiadających stosowane atesty. Towar musi być ułożony w koszach w sposób zabezpieczający go przed uszkodzeniem lub obniżeniem jakości pod względem wartości odżywczych.
22. Pieczywo, świeże wyroby piekarskie wyroby i ciastkarskie powinny być dostarczane w koszach plastikowych posiadających stosowane atesty. Opakowanie nie powinno wykazywać oznak uszkodzeń mechanicznych. Kosze nie mogą posiadać oznak zabrudzenia. Towar musi być ułożony w koszach w sposób zabezpieczający go przed uszkodzeniem lub obniżeniem jakości zarówno pod względem wartości odżywczych jak też właściwości organoleptycznych. Towar nie może wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia.
23. Wyroby gotowe (garnażeryjne) powinny być dostarczone w opakowaniach foliowych np. torby i tacki foliowane, zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, wagę datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego. Towar musi być ułożony w pojemnikach plastikowe posiadających stosowane atesty w sposób zabezpieczający go przed uszkodzeniem lub obniżeniem jakości zarówno pod względem wartości odżywczych jak też właściwości organoleptycznych. Opakowanie nie powinno wykazywać oznak uszkodzeń mechanicznych. Pojemniki nie mogą posiadać oznak zabrudzenia. Towar nie może wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia.
24. Mrożone owoce, warzywa i ryby powinny być dostarczone w oryginalnych nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, wagę, datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego. Środek transportu powinien zapewnić odpowiednią temperaturę i warunki sanitarne do transportu takich produktów.
25. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, liczba części 10. Przez zamówienie częściowe Zamawiający rozumie złożenia przez Wykonawcę oferty na

jedną lub więcej części zamówienia wymienionych niżej:

1. Część 1 - Pieczywo zwykłe, wyroby cukiernicze, soki – Załącznik nr 1
2. Część 2 – Jaja – Załącznik nr 2
3. Część 3 – Drób – Załącznik nr 3
4. Część 4 – Mrożonki – Załącznik nr
5. Część 5 – Nabiał – Załącznik nr 5
6. Część 6 – Garmażerka – Załącznik nr 6
7. Część 7 – Ogólnospożywcze i zbożowe – Załącznik nr 7
8. Część 8 – Owoce i warzywa – Załącznik nr 8
9. Część 9 – Mięso wołowe i wieprzowe – Załącznik nr 9
10. Część 10 – Ryby – Załącznik nr 10