

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

Podstawa prawna: **Ustawa z dnia 29 stycznia 2004r. - Prawo zamówień publicznych**
(tekst jednolity Dz.U. z 2013r., poz. 907, z późn. zmianami)

Przedmiot zamówienia: **“ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH
NA POTRZEBY STOŁÓWKI SZKOLNEJ W ROKU SZKOLNYM 2015/2016 ”.**
(wspólny słownik zamówień CPV: 15800000-6 - Różne produkty spożywcze).

– **lipiec 2015r.** -

CZEŚĆ 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

e-mail: ndm-piatka@oswiata.org.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 134 000 euro zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2013r., poz.907, z późn. zmianami) zwaną w dalszej części „ustawą”.

W sprawach nieuregulowanych zapisami niniejszej SIWZ, stosuje się przepisy wspomnianej ustawy z późniejszymi zmianami.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **“ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH NA POTRZEBY STOŁÓWKI SZKOLNEJ W ROKU SZKOLNYM 2015/2016”**, tj od 01 września 2015r. do 30 czerwca 2016r., 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. "Makaron LUBELLA", "Koncentrat pomidorowy ŁOWICZ", "Barszcz biały WINIARY", "Sos boloński KNORR", "Syrop owocowy HARBAPOL", „Ser żółty typu Gouda”, itp) zostały podane przez Zamawiającego przykładowo. Wykonawca może zaproponować produkt o innej nazwie pod warunkiem, że posiadać on będzie nie gorsze parametry oraz właściwości, co produkty podane przykładowo, tzn. spełniają ten sam poziom technologiczny, wydajnościowy, smakowy i jakościowy. W takim przypadku należy zaznaczyć jakiego produktu dotyczy oferta równoważna.

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: **“CZEŚĆ 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 – 1E są szacunkowe, opracowane zostały na podstawie faktycznie zapotrzebowanych ilości w roku szkolnym 2014/2015 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 320 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. 22 i 24 ustawy (dokumenty potwierdzające spełnianie warunków z art. 22 ust. 1 pkt. 1 i 4 ustawy).

Dopuszcza się możliwość złożenia jednego wspólnego oświadczenia z art. 22 i 24 ustawy – Prawo zamówień publicznych, 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 (dokumenty potwierdzające spełnianie warunków z art. 22 ust. 1 pkt. 2 i 3 ustawy).

Wspólne złożenie dokumentów, o którym mowa, prowadzi do udowodnienia spełniania warunków udziału w postępowaniu, postawionych w SIWZ (wystarczające będzie, jeżeli dokumenty te złoży tylko jeden z Wykonawców wspólnie składających ofertę, o ile potwierdza to będzie spełnianie 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 1 – formularz oferty.

X. Termin wykonania zamówienia

Zamówienie należy zrealizować w terminie od 01 września 2015r. do 30 czerwca 2016r..

XI. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania 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. 22 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 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, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, 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 z art. 22 ust. 1 ustawy, 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 1E i załącznik nr 1 lub jeden z załączników, 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 2015/2016”**.

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. Wszystkie 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.

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:

- Pani Barbara Czajka – tel. 889 868 186
- Pan Marek Mieszanowski - tel. 602 352 784

W/w osoby dostępne będą pod podanymi telefonami od poniedziałku do piątku w godz. od 10⁰⁰ do 14⁰⁰.

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 21 lipca 2015r. 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 1E (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 2015/2016”
Nie otwierać przed 21 lipca 2015r., godz. 10¹⁵”**

b) koperta wewnętrzna:

powinna być zaadresowana oraz opisana jw. 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 podaje 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 z 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 stołówki (parter budynku), itp Zamawiający nie przewiduje waloryzacji cen w trakcie realizacji umowy.

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 skutkowało 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 realizacji zamówienia publicznego 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 21 lipca 2015r. do godziny 10⁰⁰. 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 21 lipca 2015r. o godzinie 10¹⁵ w siedzibie Zamawiającego.

XX. Informacje o trybie otwarcia i oceny ofert

1. Otwarcie ofert jest jawne.

2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie niniejszego zamówienia.

3. Podczas otwarcia kopert z ofertami, Zamawiający podaje (odczyta) imię i nazwisko, nazwę (firmę) oraz adres (siedzibę) Wykonawcy, którego oferta jest otwierana, a także informacje dotyczące ceny oferty.

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 art. 24 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.

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 Wykonawcom (Wykonawcy), który złoży ofertę nie podlegającą odrzuceniu, i która zostanie uznana za najkorzystniejszą (uzyska największą liczbę punktów przyznanych według kryterium 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. 1A-1E i 1), Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

- cena ofertowa za realizację przedmiotu zamówienia – 100 pkt

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

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

gdzie poszczególne litery oznaczają:

P_1 – ilość punktów,

C_N – cena ofertowa najniższa spośród wszystkich rozpatrywanych i nie odrzuconych ofert,

C_B – cena ofertowa oferty badanej,

W_1 – waga kryterium wyrażona w punktach - 100 pkt.

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.

5. 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).

6. Osobą uprawnioną ze strony Zamawiającego do ustalania szczegółów związanych z podpisaniem umowy będzie Pan Henryk Zajac – kierownik administracyjny 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.

CZEŚĆ II – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

I. Przedmiotem zamówienia jest:

“ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH NA POTRZEBY STOŁÓWKI SZKOLNEJ W ROKU SZKOLNYM 2015/2016”,

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 2014/2015 (przewidziane zapotrzebowanie dotyczy analogicznie jak w roku ubiegłym przygotowywanie posiłków dla 320 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 odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.

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.
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 nienaruszonych oryginalnych opakowaniach.
6. Równoważność oferowanych produktów, wyrobów:

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych, przy czym przez produkty równoważne rozumie się produkty o takich samych lub wyższych cechach jakościowych i walorach smakowych, porównywalnej wartości odżywczej i energetycznej oraz takiej samej zawartości składników.

Wykonawca, który zdecyduje się na złożenie oferty równoważnej, ma obowiązek wpisać w Formularzu cenowym zaoferowany asortyment równoważny. Udowodnienie równoważności zaoferowanych artykułów spoczywa na Wykonawcy. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu, na jego żądanie, dokumentu (-ów) potwierdzających równoważność oferowanych produktów w stosunku do tych zapotrzebowanych przez Zamawiającego.

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.

VII. REALIZACJA DOSTAW:

1. Upoważniony przedstawiciel Zamawiającego w każdy piątek do godz. 14⁰⁰ (lub ostatni dzień roboczy tygodnia gdy piątek będzie dniem wolnym od pracy) będzie składał na kolejny tydzień (faxem lub pocztą elektroniczną - po uzgodnieniu przez strony dopuszcza się porozumiewanie telefoniczne) sukcesywnie zamówienia produktów w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb Zamawiającego.

2. Wykonawca na podstawie zamówień składanych przez Zamawiającego zamówione dostawy będzie realizował dwa razy w tygodniu - w poniedziałek i środę w godzinach 7⁰⁰ - 7³⁰.

Gdy poniedziałek lub środa 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, przesyłania, 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.

VIII. WYMAGANIA DLA ZAMAWIANYCH ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

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

- opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapeśnienia, 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: kryształy 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, zapeśnienia, 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, wyłaczarki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów.

Porażenie mokrą i suchą zgnilizną, zapleśnienie, zgnicie, zaparzenie, zwiędnięcie, zafermentowanie, 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, łukowatość czy miękkie 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, walców, 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 (jednolity tekst Dz. U. z 2013r. poz. 907, z póź. 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 (Dz.U. 2006 Nr 171 poz. 1225, tekst jedn. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z póź. zm. - Dz. U. z 2010r. Nr 182, poz. 1228, Nr 230, poz. 1511, z 2011r. Nr 106, poz. 622, Nr 122, poz. 696, Nr 171, poz. 1016, z 2014r. poz. 1662, 1722, z 2015, poz. 35)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia 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 → zgodnie ze zmianą w/w ustawy z dnia 28 listopada 2014r. (Dz. U. 2015 poz. 35) wchodzącą w życie z dniem 01 września 2015r.*

" DZIAŁ IIA

Środki spożywcze oraz żywienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty

Art. 52c. 1. *W jednostkach systemu oświaty:*

....

6. *Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia:*

- 1) *grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty,*
- 2) *wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty*

– uwzględniając normy żywienia dzieci i młodzieży oraz mając na względzie wartości odżywcze i zdrowotne środków spożywczych."

- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001r. Nr 5, poz. 44, tekst ujednolicony Dz. U. z 2014r. poz. 669, 1146, 1662, 1722)
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006r. Nr 17, poz. 127, z póź. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r., poz. 29)

Dyrektywy i rozporządzenia UE

- Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku 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 2004 roku 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 2004 roku 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 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku 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) oraz ustawą z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.) wraz z aktami wykonawczymi oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2010r. Nr 136, poz. 914)

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