Szkoła Podstawowa nr 2
im. Krzysztofa Kamila Baczyńskiego
97-300 Piotrków Trybunalski
ul. Kostromska 50, tel. 44 649 02 73
NIP 7711695483 REGON 590300860

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego SP2.2601.12.2026

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa świeżych wyrobów garmażeryjnych (m.in. dań gotowych, naleśników, pierogów, klusek, kotletów roślinnych i mięsnych) na potrzeby Szkoły Podstawowej numer 2 imienia Krzysztofa Kamila Baczyńskiego w Piotrkowie Trybunalskim.

Kod CPV: 15894300-4 Dania gotowe

Asortyment oraz szacunkowa ilość przedmiotu zamówienia wyszczególniona została w załączniku nr 3 - pakiecie asortymentowo-cenowym.

Zamawiający wymaga, aby dostarczane wyroby były produkowane ze świeżych, pełnowartościowych surowców, z poszanowaniem zasad zdrowego żywienia oraz diety planetarnej (EAT-Lancet) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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. 2026 poz. 197.

Wymagania Zamawiającego dotyczące jakości i składu wyrobów garmażeryjnych (zgodność z założeniami diety planetarnej) wyszczególnionych w załączniku nr 3 - pakiecie asortymentowo-cenowym:

1. Jakość białka roślinnego (poz. 13, 22, 23):

1.1 Kotlety z ciecierzycą, kotlety z soczewicą oraz kotlety warzywne muszą bazować na naturalnych, nieprzetworzonych nasionach roślin strączkowych oraz świeżych warzywach (minimum 60% udziału strączków/warzyw w masie gotowego wyrobu).

1.2 Wyklucza się stosowanie wysoko przetworzonych izolatów białkowych, gotowych mieszanek teksturowanych z dodatkami chemicznymi oraz nadmiaru skrobi modyfikowanej jako wypełniacza.

2. Ograniczenie i jakość mięsa (poz. 1, 8, 11, 14, 15, 16, 17, 18):

2.1 W wyrobach mięsnych (gołąbki, pierogi, pyzy, krokiety, uszka, kotlety mielone) zaleca się ograniczenie udziału mięsa czerwonego (wieprzowiny/wołowiny) na rzecz chudego mięsa drobiowego (np. z indyka lub kurczaka) lub łączenie mięsa z warzywami i nasionami roślin strączkowych (np. soczewicą, pieczarkami).

2.2 Wkład mięsny w farszach (pierogi, pyzy, krokiety) musi stanowić minimum 60% masy farszu, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM), skór, podrobów oraz białka sojowego jako wypełniacza.

3. Zboża i wyroby mączne (poz. 2–12, 17–21):

3.1 W wyrobach mącznych (pierogi, naleśniki, kopytka, kluski, racuchy, krokiety) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania mąki o wyższym stopniu przemiału (minimum 30–50% udziału mąki pełnoziarnistej, np. pszennej typ 1850/2000, orkiszowej lub gryczanej w stosunku do mąki oczyszczonej), o ile nie wpływa to negatywnie na strukturę ciasta.

3.2 Naleśniki z dżemem oraz pierogi z owocami muszą być przygotowywane na bazie owoców świeżych lub mrożonych (w sezonie z owoców sezonowych) oraz dżemów wysoko słodzonych o zawartości owoców min. 60%, bez syropu glukozowo-fruktozowego.

4. Tłuszcze, cukier i sól:

4.1 Do smażenia i produkcji wyrobów należy używać wyłącznie nierafinowanych lub rafinowanych olejów roślinnych o korzystnym profilu kwasów tłuszczowych (olej rzepakowy, oliwa z oliwek).

4.2 Bezwzględnie zakazuje się stosowania oleju palmowego, tłuszczów utwardzonych (izomerów trans), frytur przemysłowych wielokrotnego użytku, sztucznych barwników, konserwantów oraz wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu E621).

4.3 Zawartość soli oraz cukrów dodanych w wyrobach powinna być ograniczona do niezbędnego minimum technologicznego (zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla placówek zbiorowego żywienia).

5. Sezonowość i lokalność:

5.1 Warzywa i owoce wykorzystywane do produkcji (np. kapusta, ziemniaki, jabłka, szpinak, owoce sezonowe) powinny pochodzić z krajowych upraw (krótkie łańcuchy dostaw) i odpowiadać aktualnej sezonowości.

Dodatkowe informacje:

1. Zamawiający dopuszcza prawo dokonywania zmian, co do ilości w ramach asortymentu wymienionego w załączniku nr 3 do niniejszego zapytania – pakietu asortymentowo-cenowego w zależności od rzeczywistych potrzeb. Zmiany mogą być dokonywane w ramach zawartej umowy i na warunkach w niej określonych.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnego limitu ilościowego i wartościowego przedmiotu zamówienia, bez prawa roszczeń z tego tytułu przez Wykonawcę.
3. Miejscem realizacji dostaw przedmiotu zamówienia: Szkoła Podstawowa numer 2 imienia Krzysztofa Kamila Baczyńskiego w Piotrkowie Trybunalskim, ul. Kostromska 50 – Magazyn.
4. Wykonawca dostarczać będzie przedmiot zamówienia 1 raz w tygodniu w godzinach 6.30- 07.30 pod wskazany w pkt. 3 adres Zamawiającego.
5. Dostarczane produkty muszą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub podania po obróbce cieplnej, zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego oraz wymaganiami dotyczącymi żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.
6. Dostawy odbywać się będą transportem Wykonawcy wraz z rozładunkiem i wstawieniem do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, bez obciążania z tego tytułu dodatkowymi kosztami Zamawiającego.
7. Zamówienia na poszczególne dostawy będą składane telefonicznie lub na adres poczty e-mail z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.
8. Wykonawca dostarczy artykuły żywnościowe zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem.
9. Dostawy będą realizowane w dniu określonym w zamówieniu.
10. Wymagania z zakresu przedmiotu zamówienia:
    a) każdy produkt winien być wytworzony zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 1399) oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie;
    b) każdy produkt winien odpowiadać normom jakościowym GHP, GMP lub systemowi HACCP;
    c) każdy dostarczony produkt winien być I klasy, zgodny z Polską Normą;
    d) Zamawiający ma prawo sprawdzić podczas odbioru przedmiot zamówienia pod względem jakości i ilości produktów;
    e) dostarczane artykuły żywnościowe będą odpowiednio zapakowane, aby nie uległy zniszczeniu podczas transportu,
11. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy w przypadku:
    a) stwierdzenia nieświeżości dostarczonego artykułu;
    b) dostarczenia artykułów z ukrytymi wadami jakościowymi;
    c) dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony;

d) dostarczenia artykułów w terminie nie uzgodnionym z Zamawiającym;

e) dostarczenia ilości artykułów niezgodnych z zamówieniem.

12. Wymagania stawiane Wykonawcy:

a) Wykonawca odpowiedzialny jest za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia;

b) Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość dostaw, zgodność z wymaganiami jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia;

c) Wykonawca zapewni należytą staranność przy realizacji zamówienia, rozumianą jako staranność profesjonalną w działalności objętej przedmiotem zamówienia;

d) Wykonawca wyda przedmiot zamówienia zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem ilościowym;

e) Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca okaże w stosunku do każdego produktu odpowiednie certyfikaty zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi;

f) Zgłaszanie na piśmie Zamawiającemu wszelkich zmian numerów telefonów, faksu lub adresu poczty elektronicznej.

13. W razie stwierdzenia wad lub braków podczas przyjęcia dostawy, Zamawiający odmówi jej przyjęcia i telefonicznie, faksem lub pocztą e-mail zgłosi reklamację Wykonawcy.
14. W przypadku ujawnienia wad jakościowych i ilościowych artykułów żywnościowych, Zamawiający niezwłocznie po ich wykryciu powiadomi Wykonawcę o tym fakcie w formie pisemnej faksem lub pocztą e-mail Wykonawcę.
15. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany wadliwego artykułu żywnościowego na wolny od wad lub dostarczenia brakującej ilości artykułów w terminie 2 godzin od zgłoszenia reklamacji.
16. W przypadku niedotrzymania terminu wyznaczonego na wymianę towaru, Zamawiający będzie miał prawo zakupić na koszt Wykonawcy produkty będące jej przedmiotem.
17. Wykonawca po dokonaniu dostawy będzie każdorazowo wystawiał fakturę.
18. Każda faktura będzie zawierała wykaz dostarczonych produktów.
19. Zapłata za dostarczone artykuły żywnościowe będzie płatna w terminie do 14 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do placówki, która odebrała artykuły żywnościowe, w drodze przelewu z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy.
20. Dniem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

21. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
22. Każdy Wykonawca w prowadzonym postępowaniu może złożyć tylko jedną ofertę.
23. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.

DYREKTOR
mgr Katarzyna Błażejewska