

Nr sprawy:
DKW.2233.20.2024.ML

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1.Przedmiotem zamówienia jest realizacja zamówienia publicznego pn.: „**Sukcesywna dostawa ryb mrożonych, warzyw i produktów garmażeryjnych mrożonych do Zakładu Karnego w Siedlcach**” w niżej wymienionych szacunkowych ilościach:

Wymagania ogólne

I. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.

II. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

III. Znakowanie artykułów spożywczych w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.

W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.

IV. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością

V. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.

VI. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność **musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:**

VI.1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”

VI.2. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55), zwane dalej "rozporządzeniem nr 853/2004"

VI.3. Ustawa z dnia 4 kwietnia 2019 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2019 r. poz. 824, z 2020 r. poz. 148, 285)

VI.4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30.09.2015 w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. Z 2015 r. poz.1503) oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 853/2004

LP	NAZWA	KOD CPV	JM	SZACUNKOWA ILOŚĆ	CHARAKTERYSTYKA	OPAKOWANIE
1	2	4	5	6	7	8
1	Burgery rybne panierowane produkt mrożony	15229000-9	kg	500	Wyrób rybny, głęboko mrożony o temp. poniżej -18°C w środku geometrycznym; minimalna zawartość mięsa z ryb powyżej 35%, bez dodatków smakowych, wstępnie obsmażone; burgery jednolite o wyrównanej wielkości, kształcie i wadze, okrągłe, masa netto pojedynczego krążka 50-60g lub 110g – 120g; konsystencja farszu jednolita, miękka, nie rozpadająca się po obróbce cieplnej,	opakowania do 6 kg, oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

					<p>cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kotlety częściowo lub w całości rozmrożone, - niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu; - zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne 	
2	Kalafior mrożony	15331100-8	kg	120	<p>Różyczki kalafiora 100%warzywa zamrożone tuż po zbiorach, błyskawicznie głęboko mrożone i przechowywane w niskich temperaturach; produkty nie zawierające sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku; różyczki kalafiora bez obecności liści wierzchnich; różyczki barwy białej lub kremowej, bez zlepieńców trwałych</p>	<p>etykietowana i pakowana w worki lub kartony po max 10 kg, Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.</p>
3	Fasolka szparagowa mrożona	15331100-8	kg	120	<p>Fasolka 100%, warzywa zamrożone tuż po zbiorach, błyskawicznie głęboko mrożone i przechowywane w niskich temperaturach; produkty nie zawierające sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku; barwa strączka zielony, cięty;</p>	<p>etykietowana i pakowana w worki lub kartony po max 10 kg, Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.</p>
4	Leczo mrożone	15331100-8	kg	150	<p>warzywa zamrożone tuż po zbiorach, min 7 składników np.: papryka, por, seler, marchew, cukinia, cebula, kukurydza, warzywnych, błyskawicznie głęboko mrożone i przechowywane w niskich temperaturach; produkty nie zawierające sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku;</p>	<p>etykietowana i pakowana w worki lub kartony po max 10 kg, Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.</p>
5	Mieszanka 7 składnikowa mrożona	15331100-8	kg	200	<p>warzywa zamrożone tuż po zbiorach, błyskawicznie głęboko mrożone i przechowywane w niskich temperaturach; produkty nie zawierające sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku; mieszanka warzywna – min. 7 różnych warzyw np.: fasolka, cebula, papryka, marchew, por, seler, kiełki ; W opakowaniu, warzywa cięte w paski.</p>	<p>etykietowana i pakowana w worki lub kartony max 10 kg, Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.</p>

2. Dostarczany towar winien być świeży, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości, tj. I-go gatunku, bez wad fizycznych i jakościowych.
3. Dostarczany towar powinien cechować się wysokimi walorami smakowymi.
4. Oferowane artykuły spożywcze muszą spełniać parametry jakościowe dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP.
5. Termin przydatności do spożycia w chwili dostawy do Zamawiającego nie może być krótszy niż $\frac{3}{4}$ okresu, w którym towar zachowuje zdolność do spożycia określoną na opakowaniu lub w odpowiedniej normie.
6. Wykonawca gwarantuje i ponosi odpowiedzialność za to, że wszystkie produkty posiadają aktualne dopuszczenia do stosowania zgodnie z przeznaczeniem według prawa polskiego.
7. Dostarczane produkty powinny być w estetycznych opakowaniach, bez zanieczyszczeń oraz obcych zapachów i smaków, bez fizycznych uszkodzeń dyskwalifikujących produkty (tzn. pokruszenie, ubytki, uszkodzone opakowanie).
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia jego kontroli jakości.
9. W przypadku, gdy jakiegokolwiek produkty dostarczone do Zamawiającego będą miały wady lub dane zamówienie częściowe nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia produktów wolnych od wad i/lub brakujących najdalej następnego dnia po otrzymanej informacji, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu jakichkolwiek dodatkowych kosztów.
10. W przypadku nie dokonania jego wymiany na towar właściwy Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
11. W przypadku kiedy Wykonawca dostarcza produkt równoważny, ciąży na nim obowiązek dołączenia do oferty atestów i świadectw wystawionych przez upoważnione do tego instytucje potwierdzające identyczność składu, wartości odżywczej (w tym wartości energetycznej), smaku, zapachu, konsystencji i koloru.
12. W przypadku braku towaru o wymaganej przez Zamawiającego gramaturze dopuszcza się zaproponowanie przedmiotu zamówienia w opakowaniach o innych lecz zbliżonych wielkościach/gramaturach. W takim przypadku Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej/wymaganej przez Zamawiającego.
13. W przypadku niezgodności dostarczanych produktów z wymogami i opisem Zamawiający odmówi odbioru tych produktów a Wykonawca poniesie koszty zgodnie z zapisem w pkt.10
14. Transport artykułów
 - (1) Przedmiot zamówienia musi być dostarczony odpowiednim, dostosowanym do asortymentu środkiem transportu pełniącym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie.
 - (2) Dostawy realizowane będą transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego.
15. Wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w szczególności transport czy ubezpieczenie pokrywa Wykonawca.
16. Zamówienie winno być realizowane sukcesywnie wg potrzeb Zamawiającego do wyczerpania kwoty brutto wynikającej z umowy.
17. Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia zmian do umowy w zakresie zwiększania wartości dostaw wyłącznie w przypadku zmiany stawki podatku VAT. Cena jednostkowa netto pozostaje niezmienna.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości dostarczanych artykułów spożywczych o 30% wartości umowy całkowitej brutto z zachowaniem cen jednostkowych. Podane w opisie przedmiotu zamówienia ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie Zamawiający przewiduje zakupić w okresie zapotrzebowania.
19. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie zrealizowania całości zamówienia określonego w przedmiocie umowy, bez ponoszenia konsekwencji finansowych, na co Wykonawca wyraża niniejszym zgodę.
20. Terminy oraz częstotliwość i miejsce dostaw: ZK Siedlce ul. Piłsudskiego 48, 08-110 Siedlce – max 2 razy w miesiącu.
 - Asortyment i wielkość dostawy ustalone będą każdorazowo w zamówieniu częściowym, składanym z wyprzedzeniem min. 2 dni (nie licząc dni świątecznych, ustawowo wolnych od pracy i sobót).
 - Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy, w ciągu 2 dni liczonych od momentu złożenia telefonicznego zamówienia do miejsca dostawy, w ustalonych godzinach.

21.Za dostarczaną żywność odpowiada Wykonawca do czasu odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego.