

Szczegółowy opis zamówienia dla wszystkich jego części 1-5

1. Zaopatrzenie realizowane będzie częściami na podstawie indywidualnych zleceń Zamawiającego w terminach wskazanych w ofercie w okresie trwania umów lub do dnia wcześniejszego wyczerpania ich wartości.
2. Każde częściowe zaopatrzenie będzie odbywało się w terminie wskazanym przez wybranego wykonawcę w ofercie z zastrzeżeniem, że termin ten nie może być dłuższy niż 6 dni od dnia złożenia zamówienia.
3. Zamawiający przewiduje zakupy:
dla części 1: nabiał i tłuszcze – maksymalnie 2 razy w miesiącu
dla części 2: warzywa i owoce – maksymalnie 2 razy w miesiącu
dla części 3: mięso i wędliny – maksymalnie 2 razy w miesiącu
dla części 4: art. spożywcze – maksymalnie 2 raz w miesiącu
dla części 5: słodczyce – maksymalnie 1 raz w miesiącu

Terminy zaopatrzenia Zamawiającego muszą być zgodne z terminem wskazanym w ofercie Wykonawcy.

4. Zamawiający przewiduje zaopatrzenie w artykuły żywnościowe do następujących placówek MOPR: Dom Noclegowy – ul. Trocera 63, siedziba główna MOPR – ul. 3-go Maja 16, ok. 5 świetlic środowiskowych – ul. Wyzwolenia 7, ul. Andersa 34, ul. Bytomska 106, Plac Krakowski 4, ul. Tarnopolska 57, 3 Kluby Seniora – ul. Żółkiewskiego 12a, Stalmacha 7, ul. Bytomska 82, 2 punkty dzielnicowe m.in. ul. Wyzwolenia 7, punkt realizujący projekt PAL Zandka ul. Stalmacha 7. Wszystkie placówki znajdują się na terenie miasta Zabrze.

Jeżeli Wykonawca zaopatruje w żywność Zamawiającego samodzielnie to w tym przypadku dostawa do wszystkich świetlic przeprowadzana będzie tego samego dnia najpóźniej do godziny 17.00.

Liczba podanych placówek jest orientacyjna i może się nieznacznie zmienić w przypadku wystąpienia zmian organizacyjnych MOPR.

5. Wykonawca będzie dostarczał towar na adresy jednostek MOPR wskazane przez Zamawiającego w składanych zamówieniach. Wszystkie wskazane powyżej placówki znajdują się na terenie miasta Zabrze. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lokalizacji swoich jednostek w trakcie trwania umowy z zastrzeżeniem, iż będzie to nadal teren miasta Zabrze.

6. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania zamówionych produktów do siedziby Zamawiającego własnym transportem i na własny koszt. Transport towaru musi odbywać się specjalistycznym środkiem transportu dostosowanym do przewozu artykułów spożywczych określonych w poszczególnych częściach zamówienia.

7. Zamawiający dopuszcza możliwość samodzielnego odbioru żywności z punktów przeznaczonych do odbioru artykułów żywnościowych. W tym przypadku Wykonawca wskaże Zamawiającemu miejsce odbioru artykułów żywnościowych.

8. Punkty odbioru artykułów żywnościowych muszą znajdować się na terenie miasta Zabrze i muszą spełniać wszystkie wymagania wydane na podstawie ustaw, rozporządzeń dotyczących przechowywania, magazynowania artykułów żywnościowych.

9. W przypadku, kiedy Zamawiający będzie osobiście odbierał zamówiony towar w punktach wykonawcy, wymagane jest aby zamówiony towar zapakowany był w sposób bezpieczny do odbioru i przewozu, zgodnie ze złożonym zamówieniem (dla każdego adresu osobno) oraz odpowiednio opisanym adresem, zgodnie z wymaganiem Zamawiającego.

10. Odbiór artykułów żywnościowych przez Zamawiającego w punkcie odbioru Wykonawcy będzie odbywał się zgodnie z wyznaczonym terminem realizacji zamówienia na podstawie indywidualnego zlecenia wskazanym w ofercie wykonawcy w godzinach od 9.00 do 15.00.

11. Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć ilości zrealizowanych dostaw w związku, z czym nie daje gwarancji wykorzystania 100% wartości każdej z umów. Ostateczna wartość umów będzie

wynikać z rzeczywistych zleconych i zrealizowanych dostaw. Ze względu na wyjątkową sytuację Zamawiający przewiduje możliwość ograniczenia liczby składanych zamówień lub całkowity brak zamówień.

12. Wynagrodzenie Wykonawcy uwzględnia wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w szczególności koszty: pakowanie towaru, transportu, rozładunku, ubezpieczenia na czas transportu, odbioru reklamowanych artykułów i ich wymiany na świeże.

13. Zamawiający zobowiązuje się zamówić co najmniej 60% wartości przedmiotu umowy. Pozostałe 40 % może być zamówione, jeżeli będzie to wynikało z potrzeb Zamawiającego.

14. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z w/w uprawnienia, Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

15. Kalkulacja powinna być przygotowana w oparciu o realne ceny produktów obowiązujące w sezonie. W przypadku zaoferowania cen zawyżonych w stosunku do cen rynkowych Zamawiający zastrzega sobie prawo nie zamawiania w/w produktów.

16. Owoce i warzywa sezonowe będą zamawiane tylko w okresie wiosenno – letnim od kwietnia do końca września. Kalkulacja powinna być przygotowana w oparciu o realne ceny produktów obowiązujące w sezonie. W przypadku zaoferowania cen zawyżonych w stosunku do cen rynkowych zamawiający zastrzega sobie prawo nie zamawiania w/w produktów.

17. Wykonawca zobowiązany jest wystawić i dostarczyć faktury VAT zgodne pod względem ilościowym i jakościowym z wykonaną dostawą.

Wykonawca zobowiązuje się wystawienia osobnych faktur VAT (rozpisanych według zleceń Zamawiającego) na przedmioty przeznaczone na potrzeby projektu współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego pt. „PAL Zandka”, „Magnes” oraz odrębnych faktur VAT na poszczególne placówki zgodnie z indywidualnymi zleceniami zamawiającego.

Termin płatności za wszystkie dostarczone artykuły – do 14 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu lub odbioru towaru przez Zamawiającego prawidłowo wystawionych faktur VAT I

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania przesunięć ilościowych pomiędzy pozycjami wyszczególnionymi w załączniku nr 1a – 1e do zapytania ofertowego w ramach poszczególnych części zamówienia, pod warunkiem nieprzekroczenia ogólnej wartości poszczególnych umów.

19. Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej wymiany towaru w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niezgodności z zamówieniem.

20. Zamawiający dopuszcza zakup produktów w opakowaniach o innej wielkości lub gramaturze niż te określone w niniejszym postępowaniu pod warunkiem zachowania zasady proporcjonalności ceny zawartej w ofercie.

21. Zamawiający dopuszcza zmianę asortymentu po dokonaniu dodatkowej wyceny pod warunkiem zachowania maksymalnej wartości umowy w ramach każdej z części zamówienia.

22. W przypadku wycofania z produkcji lub braku dostępności na rynku określonego artykułu spożywczego spowodowanego czynnikami niezależnymi od Wykonawcy, wycofany artykuł zostanie zastąpiony w uzgodnieniu z Zamawiającym innym artykułem o cechach fizycznych i walorach smakowych nie gorszych niż artykuł wycofany, z zachowaniem jego ceny.

23. Zmiana asortymentu wymaga zachowania formy pisemnej.

Oferowany asortyment powinien posiadać cechy :

1. być świeży, nie utracił walorów smakowych, nie uległ zepsuciu, nie odgnieciony, naturalnej barwie – dotyczy w szczególności: warzyw i owoców, mięsa i wędlin, nabiału,
2. mieć min. 90 dniowy termin przydatności licząc od daty dostarczenia do zamawiającego – dotyczy w szczególności: art. spożywczych,
3. mieć min. 6 miesięczny termin przydatności licząc od daty dostarczenia do Zamawiającego – dotyczy w szczególności: słodczy,

4. mieć min. 30 dniowy termin przydatności licząc od daty dostarczenia do zamawiającego – dotyczy w szczególności: nabiał i tłuszcze,
5. mieć min. 4 dniowy termin przydatności licząc od daty dostarczenia do zamawiającego – dotyczy w szczególności mięsa i wędlin pakowanych.
6. być dobrej jakości bez wad fizycznych i jakościowych, tj. wygląd, konsystencja, zapach i smak charakterystyczne dla danego rodzaju produktu bez obcych zapachów, posmaków, bez zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, pleśni, itp.
7. posiadać niezbędne certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami,
8. być dostarczany w oryginalnych opakowaniach producenta, zawierających dane dot. m.in. nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania powinny być nieuszkodzone, szczelne, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, czyste, bez oznak wilgoci, pleśni i obecności szkodników. W przypadku mięsa i wędlin oraz warzyw i owoców kupowanych na wagę wymagane jest aby produkty były zważone i zapakowane, a do opakowania dołączony był wydruk z wagi sklepowej wskazującej ilość danego produktu oraz datę zapakowania produktu. W przypadku mięsa i wędlin dodatkowo wydruk powinien zawierać również termin przydatności do spożycia. Wykonawca powinien dokonać zakupu w/w produktów na wagę nie wcześniej niż na dzień przed dniem planowanej dostawy.
9. Zamówione artykuły żywnościowe muszą być w opakowaniach jednostkowych, chyba, że indywidualne zamówienia wynoszą ilości odnoszące się do zbiorczego opakowania.
10. Żaden artykuł żywnościowy zwłaszcza słodczyce nie może zawierać nadzienia alkoholowego,
11. Dostawy będą kontrolowane przez zamawiającego, a w razie niezgodności z powyższymi zapisami zwracane lub nie przyjmowane. Jednocześnie płatność faktury zostanie wstrzymana do momentu wyjaśnienia nieprawidłowości. Zamawiający odmówi dokonania płatności w przypadku niewyjaśnienia nieprawidłowości.