**Załącznik nr 2**

**Wieleń, dnia 08.12.2021 r**

**Znak sprawy: DPS-II.271.7.2021**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Świeże warzywa i owoce, warzywa przetworzone oraz jaja świeże**

1. Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa **świeżych warzyw i owoców, warzyw przetworzonych oraz jaj świeżych** dla Domu Pomocy Społecznej w Wieleniu 64-730, ul. Fryderyka Chopina 9.

Świeże warzywa i owoce, warzywa przetworzone oraz jaja świeże wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w formularzu cenowym.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi".

Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana w formularzu ofertowym. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie lub drogą elektroniczną z jednodniowym wyprzedzeniem najpóźniej do godziny 12.00. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia realizowane będą w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.30 do godziny 13.00, nie rzadziej niż dwa razy w tygodniu.

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym   
w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 4 października 2018 r. (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.). Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową.

Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu spożywczego Domu Pomocy Społecznej w Wieleniu 64-730, ul. Fryderyka Chopina 9.

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.

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości.

Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być: nie krótsza niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu: żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia – na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny – dokumentację dotyczącą produktów mleczarskich, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

Dostarczone jaja świeże muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach i muszą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Jaja spożywcze klasy AL

Jaja – jaja w skorupie pochodzące od kury domowej.

Jaja spożywcze klasy A – jaja klasy pierwszej jakościowej.

Jaja L –jaja określane w kategorii wagowej, jako duże, ważące od 63 do 73g.

Wymagania organoleptyczne dla jaj kl.A

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| **1.** | Skorupa | o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona |
| **2.** | Komora | o wysokości nie przekraczającej 6 mm, nieruchoma, w jajach oznakowana jako EKSTRA, o wysokości nie przekraczającej 4 mm |
| **3.** | Białko | przejrzyste, gęste, bez ciał obcych |
| **4.** | Żółtko | Słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych |
| **5.** | Tarczka zarodkowa | niewidoczna |
| **6.** | Zapach | swoisty, bez obcego zapachu |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Wymagania wagowe: nazwa kategorii – duże

Symbol – L

Masa jaja (g) – mniej niż 73 do 63

Masa 100 jaj nie mniejsza niż (kg) – 6,4

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże (z ważnym terminem przydatności do spożycia) w szczególności w momencie dostawy minimum, wymagania chemiczne, mikrobiologiczne:

Wymagania chemiczne:

Zawartość zanieczyszczeń i pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem:

* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2295/2003 z dnia 23 grudnia 2003 r. wprowadzające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (EWG) nr 1907/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do jaj;
* Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów   
  w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s. 1 z późn. zm.);
* 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. U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.).

Wymagania mikrobiologiczne:

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

* 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 r., s. 5 z późn. zm.);
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005 r. s. 1 z późn. zm.).

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych:

Określanie wysokości komory powietrznej, wyglądu białka i żółtka, obecności ciał obcych   
i widoczności tarczki zarodkowej wykonywać, prześwietlając jaja. Kontrolne prześwietlanie jaj wykonać za pomocą lampy jajczarskiej. Podczas prześwietlania zwrócić uwagę na stabilność i barwę komory powietrznej oraz uszkodzenia skorupy. Zapach jaj oceniać w temperaturze pokojowej bezpośrednio po otwarciu opakowania. Określanie wyglądu skorupy należy wykonać wzrokowo przez oględziny jaj. Jaja podejrzane o mycie lub czyszczenie należy badać w świetle lampy ultrafioletowej z filtrem Wooda. Jaja myte lub czyszczone charakteryzują się niejednorodną i zwykle nieco słabszą fluorescencją, z widocznymi konturami plam po usuniętym brudzie, Masę jaj określać, ważąc z dokładnością do 1,0 g poszczególne jaja w próbce. Kontrolną masę 100 jaj określać ważąc je z dokładnością do 100g.

Pakowanie:

Wytłaczanki umieszczone w opakowaniu transportowym, nie więcej niż 360 szt. (ułożone tępym końcem ku górze). Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów Znakowanie:

Jaja klasy „A” znakuje się następująco:

1. Na skorupie powinien znajdować się kod producenta. Kod ten składa się z:
2. kodu systemu hodowli (w zależności od metod chowu: cyfra 0 oznacza chów ekologiczny, 1 –na wolnym wybiegu, 2 –ściółkowy, 3 – klatkowy),
3. kodu Państwa Członkowskiego (np. PL dla Polski),
4. weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.

Kod producenta jest łatwo widoczny, czytelny i ma przynajmniej 2mm wysokości, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163 z 24.06.2008 r., s. 6 z późn. zm.).

1. Opakowania zawierające jaja klasy „A” posiadają na zewnętrznej powierzchni następujące dobrze widoczne i czytelne oznaczenia:
2. kod zakładu pakowania,
3. klasa jakości (np. „klasa A” lub litera „A”),
4. klasa wagowa (np. L),
5. data minimalnej trwałości,
6. informacja zalecająca konsumentom przechowywanie jaj po zakupie w warunkach chłodniczych,
7. metoda chowu kur wyrażona słownie.

Na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania powinno znajdować się objaśnienie znaczenia kodu producenta oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1. Zamówienie będzie realizowane do 31.12.2022 r. lub do wyczerpania kwoty określonej w umowie, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi pierwsze, jednak nie wcześniej niż od 03.01.2022 r., na zasadach określonych w formularzu oferty oraz formularzu cenowym stanowiącym załącznik nr 1 i opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej Umowy.
2. Oferowane produkty, a także sposób ich przewozu i przechowywania winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji   
   i obrotu żywności, a w szczególności:

* Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 2164 z późn.zm.);
* Ustawy z dnia 4 października 2018 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn.zm.);
* Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz.U. 2009 r. nr 122 poz.1010), wraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tych ustaw.

1. Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16 z późn. zm.).
2. Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP, GMP/GHP.
3. Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.
4. Każdy dostarczony produkt nie może odbiegać od Polskich Norm, na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
5. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia na koszt i ryzyko Wykonawcy – do magazynu spożywczego Domu Pomocy Społecznej w Wieleniu 64-707, ul. Fryderyka Chopina 9.
6. Artykuły spożywcze pakowane powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29).
7. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
8. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku.
9. W/w produkty muszą być dostarczane odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu produktów mleczarskich będących przedmiotem zamówienia. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazuję na każde żądanie Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania skrzynek (pojemników) przy każdorazowej dostawie towaru do Placówki na okres do następnej dostawy.
11. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nie ukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru we własnym zakresie i na własny koszt   
    w terminie nie dłuższym niż do godz. 15.00 w dniu dostawy.
12. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana w załącznika nr 1 tj. formularzu oferty oraz formularzu cenowym.
13. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą realizowane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane do godz. 12.00), od poniedziałku do czwartku. Wykonawca dostarczy zamówioną partię towaru każdorazowo w ustalonych godzinach między 7.30 a 13.00, nie rzadziej niż dwa razy w tygodniu. Wykonawca powinien zapewnić, że oferowane wyroby będą wysokiej jakości, będą posiadać atesty i/lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz będą świeże (z ważnym terminem przydatności do spożycia). Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.
14. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana w ofercie Wykonawcy, z tym zastrzeżeniem, iż najmniejsza ilość zamówionego asortymentu wyniesie nie mniej niż 70% zadeklarowanej ilości określonej w ofercie Wykonawcy.
15. ZASTRZEŻENIE: ewentualne nazwy własne zostały przywołane w formularzu cenowym przez Zamawiającego przykładowo i nie mogą być w żaden sposób traktowane, jako rekomendacja ich nabycia, użycia, czy promocji. Ewentualne powołanie przykładowej nazwy własnej nie może być interpretowane, jako ocena właściwości danego produktu, ani tym bardziej, jako przesłanka uznania go za lepszy od innych analogicznych produktów,
16. W pozycjach dotyczących produktów wskazanych z nazwy handlowej Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych.
17. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania stawiane przez Zamawiającego.
18. W przypadku dostawy produktu równoważnego Zamawiający wymaga, aby opakowanie tego produktu zawierało wszystkie informacje umożliwiające identyfikację spełnienia wskazanych wymagań minimalnych (parametrów) dla danego produktu (gramatura, zawartość procentowa poszczególnych składników, wydajność z opakowania, wartość odżywcza itp.) wskazanych w ofercie.
19. W przypadku, gdy Wykonawca będzie oferował artykuł spożywczy równoważny, ma obowiązek zaznaczyć ten fakt w formularzu asortymentowo-cenowym, wpisując asortyment równoważny.
20. Kryterium, którym Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty jest cena brutto.