**Załącznik nr 2**

**Wieleń, dnia 07.12.2023 r.**

**Znak sprawy: DPS-II.271.4.2023**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Ryby przetworzone i konserwowane oraz mrożone warzywa i owoce**

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

Ryb przetworzone i konserwowane oraz mrożone warzywa i owocewraz 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 odbywać się będą w dni robocze od poniedziałku do czwartku w godzinach od 7.30 do godziny 13.00, nie rzadziej niż jeden raz 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 ryby i przetwory rybne** muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach i muszą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Ryby muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach, z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta.

Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu (chłodnią), spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.

Wymagania dla ryb mrożonych:

* zawartość glazury nie może przekraczać 10%,
* wygląd: brak oznak rozmrożenia, filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń;
* zapach: właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny,
* tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień; po rozmrożeniu sprężysta nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu,
* właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

Wymagania dla śledzi solonych i marynowanych a la matias:

* filety błyszczące o naturalnym, jasnym zabarwieniu właściwym dla śledzi, całe, nieuszkodzone, oprawienie staranne, płaty równej wielkości, wyrównane w kształcie,
* smak i zapach: właściwy dla ryb dojrzałych, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu,
* tkanka mięsna: mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń,
* właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

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.

Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.

Wykonawca zapewnia, że oferowane ryby i przetwory rybne posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże (z ważnym terminem przydatności do spożycia) w szczególności w momencie dostawy:

* 30 dni (ryby mrożone),
* 300 dni (konserwy rybne).

Asortyment powinien być, zgodny z obowiązującymi PN.

**Dostarczone mrożone warzywa i owoce**  muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach i muszą 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 (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).

Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu (chłodnią), 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 artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

1. Zamówienie będzie realizowane do 31.12.2024 r. lub do wyczerpania kwoty określonej w umowie, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi pierwsze, jednak nie wcześniej niż od 02.01.2024 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 64-730, 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, w dni robocze od poniedziałku do czwartku, nie rzadziej niż jeden raz 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.