**załącznik nr 1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa warzyw i owoców przez okres 12 miesięcy dla jednostek Centrum Usług Logistycznych.
2. Wymagania ogólne:

Zamawiający wymaga, aby dostarczane owoce i warzywa były produktami wysokiej jakości (klasa I i ekstra), spełniającymi wymagania dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadającymi ważne terminy przydatności do spożycia, zapewniającymi bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadającymi jakości handlowej, określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej i deklarowanej przez producenta/wytwórcę w jego opakowaniu

Warzywa i owoce muszą spełniać następujące wymagania minimalne, czyli muszą być:

* świeże
* całe
* zdrowe, (bez oznak chorobowych, zepsucia, oraz przemrożenia, bez śladów pleśni)
* wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki
* wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego
* wolne od jakikolwiek obcych zapachów i smaków
* wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe oraz kształtne
* jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia, stopnia

dojrzałości

* w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym
* oznakowane krajem pochodzenia

Zamawiane produkty dostarczane będą przez Wykonawcę w opakowaniach typu kosz/skrzynka/karton/worek wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każde opakowanie musi zawierać etykietę informacyjną zawierającą dane w szczególności: nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia produktu, nazwę produktu, klasę jakości, termin (okres) przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oraz inne elementy wymagane przepisami prawa. Opakowania jednostkowe dla produktów muszą być suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych i obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, oraz powinny zapewnić ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniem, jak również odpowiednie warunki w czasie przechowywania i transportu.

Termin przydatności do spożycia będzie określony od momentu dostarczenia towaru do Zamawiającego i nie będzie krótszy niż ¾ długości terminu zadeklarowanego przez producenta (zgodnie z zapisami umowy).

1. Zamówienie zostało podzielone wg. lokalizacji:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr części** | **Adres dostawy** | **Planowana data rozpoczęcia realizacji zamówienia** |
| 1. **Polańczyk** | Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy „Jawor” w Polańczyku, położony przy ul. Zdrojowa 21, 38-610 Polańczyk, | 12 miesięcy liczone od dnia zawarcia umowy |
| 1. **Szklarska Poręba** | 1. Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy „Olimp” w Szklarskiej Porębie położony przy ul. 1-go Maja 62, 58-580 Szklarska Poręba 2. Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy „Rzemieślnik” położony przy ul. Górna 21, 58-580 Szklarska Poręba, | 12 miesięcy liczone od dnia zawarcia umowy |
| 1. **Wrocław** | Obiekt „SAVOY” we Wrocławiu położony przy pl. Kościuszki 19, 50-027 Wrocław, | 12 miesięcy liczone od dnia zawarcia umowy |
| 1. **Świnoujście** | Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy w Świnoujściu, położony przy ul. Słowackiego 4/6, 72-600 Świnoujście, | 12 miesięcy liczone od dnia zawarcia umowy |
| 1. **Międzyzdroje i Dziwnów** | Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy w Międzyzdrojach, położony przy ul. Krótka 1, 72-500 Międzyzdroje,  Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy w Dziwnowie, położony przy ul. kpr. Koniecznego 13, 72-420 Dziwnów, | 12 miesięcy liczone od dnia zawarcia umowy  Dostawy muszą być realizowane 6 dni w tygodniu (pon – sobota), w godzinach 8:00-15:00. |

4. Asortyment szczegółowo określono w załączniku nr 1 do formularza oferty - formularze cenowe dla poszczególnych części.

1. Wykonawca nie może dostarczać Zamawiającemu produktów innych niż zaoferowane w Ofercie i wyszególnione w załączniku do formularza oferty W przypadku, kiedy dostarczone produkty nie spełniają wymagań Zamawiającego, Wykonawca musi dokonać wymiany i dostarczyć produkty zgodne z OPZ.
2. Jeżeli w OPZ Zamawiający podał opis ze wskazaniem na typ należy przyjąć, że Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie Przedmiotu Zamówienia (tzn gramatura, opakowanie, jakość, skład, smak - nie mogą być gorsze).
3. Zamawiający ustala następujące cechy wyrobów równoważnych:
4. gramatura oferowanego produktu równoważnego nie może być niższa niż wskazane w formularzu cenowym,
5. zaoferowane produkty równoważne muszą posiadać te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja);
6. Dostarczane produkty muszą:
7. być dopuszczone do sprzedaży,
8. posiadać nazwę (logo) producenta na opakowaniach zbiorczych oraz opakowaniach jednostkowych,
9. być pierwszego gatunku,
10. posiadać certyfikat - handlowy dokument identyfikacyjny (HDI).
11. Wykonawca zobowiązany jest do:
12. sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem przez Zamawiającego,
    * częstotliwość dostaw: średnio 5 razy w tygodniu, chyba, że Zamawiający w tabeli napisze inaczej, poza sezonem rzadziej.
    * godziny dostaw: **7.00 – 15.00**, chyba, że Zamawiający w tabeli napisze inaczej,
13. dostarczania produktów dopuszczonych do obrotu, pierwszej jakości, świeżych, nie zwiędniętych, bez uszkodzeń mechanicznych, zmian mikrobiologicznych, płukanych bez śladu piachu i brudu (dla roślin okopowych tj. ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, buraki itd.), opakowanych i przewożonych w odpowiednich warunkach zgodnie z wymaganiami HACCP,
14. dostarczania produktów zgodnie z wymaganiami i warunkami określonymi w ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U., Nr 171, poz. 1225 ze zm.),
15. dostarczania produktów do magazynów Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko,
16. dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego produktu do pomieszczeń magazynowych w obiektach Zamawiającego,
17. dołączania do każdej dostawy faktury, z wyszczególnieniem rodzaju i nazwy produktu, ich ilości, ceny jednostkowej, kwoty VAT i kwoty brutto,
18. terminowego dostarczania zamówionych towarów.
19. W przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę produktów w terminie, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego produktu u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy – w takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia produktu dostarczonego po terminie.
20. Zamawiający składać będzie zamówienia telefonicznie, faksem lub e-mailem na podstawie bieżącego zapotrzebowania na adres wskazany w umowie.
21. Produkty muszą być przewożone zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, wymaganiami GMP, GHP oraz systemu HACCP. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego stwierdzającą spełnianie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych.
22. Dostarczane warzywa i owoce muszą być świeże, soczyste, odpowiednio dojrzałe, bez objawów gnicia lub zepsucia, czyste, bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez uszkodzeń mechanicznych, nie mogą być tez łykowate ani zwiędłe. Bulwy ziemniaków nie mogą być zzieleniałe, nadmarznięte, z pustymi miejscami w środku, porośnięte kiełkami. Ziemniaki po ugotowaniu muszą mieć dobry smak i delikatnie rozsypywać się.
23. Zamawiający dopuszcza przerwy w realizacji zamówienia w przypadku wstrzymania działalności spowodowanej przez zagrożenie epidemiczne w kraju. W takiej sytuacji realizacja umowy może zostać wydłużona proporcjonalnie o czas przerwy. Wykonawcy nie będzie przysługiwało odszkodowanie za niezrealizowaną część zamówienia z ww. przyczyny.
24. Zamawiający przewiduje zastosowanie prawa opcji – 30%. Informacje są zawarte we wzorze umowy.
25. Wykonawca będzie dostarczał zamówione artykuły bez względu na ich ilość lub wartość. Zamawiający nie dopuszcza nakładania przez Wykonawcę limitów transakcyjnych lub ograniczeń ilościowych (minimum logistycznego).
26. **Dla Dziwnowa i Międzyzdrojów dla pozycji obejmującej te same produkty Zamawiający wymaga zaoferowania tych samych cen w obu lokalizacjach. Oferta Wykonawcy, który zaproponuje różne ceny zostanie odrzucona jako niezgodna z SWZ.**

***Załącznik Nr 1 do OPZ***

**KARTA TOWARU RÓWNOWAŻNEGO**

**dotyczy cześci nr ……..**

Niniejszy załącznik należy wypełnić dla każdego towaru równoważnego oferowanego przez Wykonawcę, zgodnie z postanowieniami specyfikacji warunków zamówienia obowiązującymi w tym zakresie.

Oferowany przeze mnie towar równoważny znajduje się w przedmiocie zamówienia:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LP. | Nazwa towaru: | Dane towaru podane przez Zamawiającego w specyfikacji warunków zamówienia\* | Dane towaru oferowanego przez Wykonawcę jako towar równoważny\*\* |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |

\* - Wykonawca podaje nazwę oraz wszystkie cechy organoleptyczne (smak, zapach, konsystencja), skład surowcowy użyty do produkcji określony przez Zamawiającego w specyfikacji warunków zamówienia, który ma być zastąpiony przez towar równoważny. Należy ująć WSZYSTKIE cechy fizyko - chemiczne określone przez Zamawiającego w specyfikacji warunków zamówienia. Jeżeli w powyższej tabeli brakuje wierszy na wszystkie cechy towaru określone przez Zamawiającego w specyfikacji warunków zamówienia, należy wstawić dodatkowe wiersze.

\*\* - Wykonawca podaje nazwę oraz wszystkie cechy organoleptyczne (smak, zapach, konsystencja), skład surowcowy użyty do produkcji oferowanego towaru, a stanowiącego towar równoważny w stosunku do towaru określonego przez Zamawiającego w specyfikacji warunków zamówienia. Wykonawca jest zobowiązany do podania wszystkich cech oferowanego przez siebie towaru, w odniesieniu do cech towaru określonego przez Zamawiającego w specyfikacji warunków zamówienia. Dane te będą służyły Zamawiającemu do weryfikacji, czy towar oferowany przez Wykonawcę jako towar równoważny spełnia przesłanki równoważności.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |