

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamówienie publiczne dotyczy: „**Sukcesywnej dostawy artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej w Wejherowie w roku 2025**” w podziale na części:

2.

Część 1	Różne artykuły spożywcze	15000000-8	15800000-6 Różne art. spożywcze 154000000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty 15831600-8 Miód 15240000-2 Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowo lub przetworzone
Część 2	owoce, warzywa	03000000-1	03200000-3 Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy
Część 3	Produkty mleczarskie, tłuszczowe oraz jaja	15000000-8	15500000-3 Produkty mleczarskie 15898000-9 Drożdże, 03142500-3 Jaja
Część 4	Mięsa i przetwory mięsne	15000000-8	15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
Część 5	Pieczywo i przetwory mączne	15000000-8	15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie
Część 6	Mrożonki	15000000-8	15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowe 15331170-9 Mrożone warzywa 15896000-5 Produkty głęboko mrożone 15555100-4 Lody

3. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia dla każdej części, przedstawiono w załącznikach do niniejszego opisu przedmiotu zamówienia.

- Załącznik 1 OPZ dla części nr 1
- Załącznik 2 OPZ dla części nr 1
- Załącznik 3 OPZ dla części nr 3
- Załącznik 4 OPZ dla części nr 4
- Załącznik 5 OPZ dla części nr 5
- Załącznik 6 OPZ dla części nr 6

4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Ofertę można składać w odniesieniu do jednej, kilku lub wszystkich części zamówienia.

5. Określona ilość artykułów spożywczych w formularzu asortymentowo cenowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu większej bądź mniejszej ilości produktów. Powyższe nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę roszczeń.

6. Zamawiający przewiduje zastosowanie **PRAWA OPCJI** w wysokości +/- **20 % wartości zamówienia podstawowego w trybie art. 441 ustawy Pzp**. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian ilościowych w zamawianym asortymencie w zakresie +/- **20 % wartości przedmiotu zamówienia**, stosownie do rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych w formularzu asortymentowo-cenowym (stanowiącym załącznik nr 1-8 OPZ do umowy).
7. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
- 1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
 - 2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
 - 3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
8. **Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.**
9. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
10. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.
11. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.
12. Warzywa/owoce powinny być:
- 1) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, niezwiędnięte, czyste, nieuszkodzone;

- 2) Barwa: Typowa dla odmiany;
 - 3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
 - 4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
 - 5) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
13. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
 14. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
 15. Zamawiający dopuszcza zastosowanie produktów równoważnych tzn. nie gorszych w zakresie składu surowcowego niż produkty wskazane z formularza asortymentowo cenowym. Za ofertę równoważną Zamawiający uzna taką, w której Wykonawca oferuje artykuły tożsamej zawartości składników oraz porównywalnych wartościach odżywczych do tych które zostały sprecyzowane w opisie poszczególnych pozycji formularza asortymentowo cenowego. Muszą to być artykuły odpowiadające pod względem jakości artykułom wskazanym przez Zamawiającego w formularzu asortymentowo cenowym, a także posiadające nie gorsze cechy jakościowe w zakresie wydajności oraz zbliżone walory smakowe. W przypadku wystąpienia wątpliwości Zamawiającego, co do zaoferowanych produktów równoważnych, udowodnienie równoważności leży po stronie Wykonawcy. Produkt równoważny musi spełniać warunek co do wskazanego w opisie formularza asortymentowo cenowego opakowania, jeżeli zostało podane (pojemność/waga/opakowanie/).
 16. Wskazane bądź sugerujące opisy nie stanowią zatem preferencji Zamawiającego.
 17. Wykonawca zobowiązany jest zatem wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
 18. Przedłożone przez Wykonawcę dowody potwierdzające spełnienie warunku określonego w ww. pkt. 7 **muszą być jednoznaczne. Zamawiający odrzuci przedłożone dokumenty jeżeli nie będą pozwalały na jednoznaczne spełnienie powyższego obowiązku.**

19. W każdym przypadku dopuszczalne są rozwiązania równoważne pod warunkiem, że zaproponowany asortyment / elementy będą posiadały parametry techniczne i jakościowe (technologiczne) nie gorsze niż podane w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na normy, znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególnie proces należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”.
20. Realizacja dostaw będzie dokonywana sukcesywnie na podstawie zapotrzebowań Zamawiającego w których każdorazowo określony zostanie termin dostawy oraz asortyment zamówienia – z wyłączeniem dni wolnych od pracy Zamawiającego.
21. Dostawa art. spożywczych realizowana będzie:
 - dla Wykonawców części 1,2,3,4,6, od poniedziałku do piątku 7:30 -14:00:
 - dla Wykonawcy części 5 od poniedziałku do soboty w godz. 6:00 - 7:00.
22. Wytworzenie towaru, sposób opakowania i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności:
 - 1) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2023 r., poz. 1980 z późn. zm.),
 - 3) ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2023 r., poz. 872 późn. zm),
 - 4) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz.U.U.E.L.2014.228.5),
 - 5) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.U.E.L.2004.139.1 z późn. zm.),
 - 6) rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U.U.E.L.2004.338.4),
 - 7) rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.),
 - 8) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U.U.E.L.2002.31.1 z późn. zm.),

23. Warunki dostawy:

- 1) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia zgodnego z opisem, własnym środkiem transportu, na własny koszt i ryzyko.
- 2) realizacja dostaw odbywa się na podstawie składanych przez Zamawiającego w formie pisemnej, elektronicznej (e-mail), telefonicznie, zawierających ilości i terminy dostaw oraz w miarę potrzeb inne warunki istotne z punktu widzenia Zamawiającego,
- 3) jakiegokolwiek zawiadomienie przekazywane między stronami w formie pisemnej, elektronicznej, telefonicznej skutkuje w momencie doręczenia go danej ze stron,
- 4) Zamawiający zastrzega prawo do sprawdzenia zamówionego asortymentu pod względem ilościowym i jakościowym również w momencie odbioru towaru. **Zamawiający zastrzega dostarczenie asortymentu I gatunku.**
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do znakowania i opakowania towaru zgodnie z obowiązującymi przepisami, z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego określonych w opisie przedmiotu zamówienia,
- 6) przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
 - a) środków transportu odpowiednich do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi higieny środków spożywczych, pod rygorem nieprzyjęcia dostawy przez Zamawiającego;
 - b) odpowiedniego zabezpieczenia towaru na czas przewozu, pod rygorem odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu;
 - c) możliwości realizacji procedur bezpieczeństwa przez pracowników Zamawiającego w stosunku do osób i pojazdów wykonujących dostawę;
 - d) uczestnictwa kierowcy lub innej osoby w dostarczeniu towaru, w tym pobraniu prób w ramach reklamacji lub kontroli prewencyjnej, pod rygorem dokonania tych czynności bez udziału Wykonawcy na jego ryzyko.
- 7) w przypadku dostarczenia Zamawiającemu uszkodzonych, zniszczonych opakowań lub znajdujących się w nich artykułów spożywczych Wykonawca dokona wymiany lub uzupełnienia artykułów spożywczych na wolne od wad na swój koszt i ryzyko w terminie **24 godzin** od pierwotnej dostawy artykułów.
- 8) w przypadku, gdy przy odbiorze dostawy stwierdzone zostaną braki ilościowe, wady jakościowe oraz nieodpowiedni termin przydatności do spożycia dostarczonego przedmiotu zamówienia, Wykonawca dokona wymiany lub uzupełnienia artykułów

spożywczych na wolne od wad, na swój koszt i ryzyko w terminie **24 godzin** od pierwotnej dostawy artykułów.

24. Artykuły spożywcze stanowiące przedmiot zamówienia winny być wolne od wad jakościowych oraz powinny posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 1/3 okresu określonego przez producenta.
25. Dostarczony asortyment musi być oznakowany w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami.
26. Wykonawca zobowiązuje się przez cały okres związania umowy, do posiadania aktualnej polisy ubezpieczeniowej OC w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.
27. Przedmiot zamówienia (występujący w opakowaniach jednostkowych) dostarczany będzie w oryginalnych opakowaniach – bez stosowania opakowań zastępczych.

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

02.01.2025 r. do 31.12.2025 r.