

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **zakup i sukcesywne dostawy mięsa i wędlin** dla potrzeb Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego nr 1 im. Marii Grzegorzewskiej przy ulicy Janusza Korczaka 45 w Policach. Artykuły spożywcze wraz podaniem maksymalnej wielkości zaopatrzenia zostały opisane w zestawieniu asortymentowo – kalkulacyjnym, stanowiącym **załącznik nr 3** do niniejszego zaproszenia.
Kod CPV: 15100000-9 produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

Zamawiający nie dokonuje podziału zamówienia na części z uwagi na fakt, iż taki podział wiąże się dla Zamawiającego z nadmiernymi trudnościami technicznymi oraz nadmiernymi kosztami wykonania zamówienia, oraz nie ma możliwości skoordynowania działań różnych wykonawców realizujących poszczególne części zamówienia, co mogłoby poważnie zagrozić właściwemu wykonaniu zamówienia.

Powyższe może utrudnić oraz uniemożliwić koordynację terminowości dostaw prowadzonych przez kilka podmiotów jednocześnie, czego konsekwencją byłoby zagrożenie właściwego wykonania zamówienia. Zamawiający działając racjonalnie, poprzez uzyskanie najlepszych efektów z poniesionych nakładów, nie może dopuścić do maksymalnego możliwego rozdrobnienia zamówienia, z uwagi na fakt, że nadmierne rozdrobnienie przedmiotowego zamówienia na części może pociągnąć za sobą negatywne skutki dla Zamawiającego .

2. Zamawiający informuje, iż we wszystkich dokumentach zapytania cenowego oraz jej załącznikach, w których Zamawiający odwołuje się do norm, aprobat, specyfikacji technicznych lub systemów odniesienia zgodnie z art. 99 ust. 5 pzp, Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne. W przypadku, gdy w opisie przedmiotu zamówienia podano nazwy materiałów lub produktów konkretnych producentów to należy traktować to jedynie jako określenie pożądanego standardu i jakości, jeśli w zestawieniu asortymentowo – kalkulacyjnym, stanowiącym **załącznik nr 3** do zapytania cenowego przedmiot zamówienia jest opisany ze wskazaniem znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, to przyjmuje się, że wskazaniom takim towarzyszą wyrazy „lub równoważne”.

We wszystkich takich sytuacjach Wykonawca może zaoferować równoważne materiały lub produkty o co najmniej takich samych parametrach. Przez równoważność produktu Zamawiający rozumie zaoferowanie produktu, którego parametry techniczne zastosowanych materiałów są co najmniej takie same jak produktów opisanych w zapytaniu cenowym. W przypadku zaoferowania rozwiązania równoważnego, Wykonawca zobowiązany jest wykazać równoważność zastosowanych rozwiązań dołączając do oferty opis produktów równoważnych (Wykaz produktów równoważnych wraz z dowodami że są zgodne z wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia oraz zestawieniu asortymentowo – kalkulacyjnym, stanowiącym **załącznik nr 3** do niniejszego zaproszenia).

Nazwy własne podane w zestawieniu asortymentowo – kalkulacyjnym, stanowiącym **załącznik nr 3** do niniejszego opisu przedmiotu zamówienia należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości. Za „równoważne” Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.

3. Zamawiający zastrzega możliwość ilościowej zmiany poszczególnych asortymentów w ramach wartości zamówienia określonego umową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania niepełnej ilości asortymentu określonego w zestawieniu asortymentowo – kalkulacyjnym, stanowiącym **załącznik nr 3** do niniejszego opisu przedmiotu zamówienia. Z tytułu niezrealizowania pełnej wartości umowy nie przysługują Wykonawcy wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze.
4. Dostarczane produkty żywnościowe powinny być świeże, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, bez wad fizycznych i jakościowych i odpowiadać Polskim Normom oraz wszelkim przepisom prawa w tym zakresie.
5. Dostarczane produkty będą świeże, pełnowartościowe, należytej jakości, zgodne z powyżej wymaganiami oraz będą dostarczane nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.
6. W przypadku okresowych promocji lub rabatów na asortyment objęty przedmiotem zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do zastosowania warunków promocyjnych.

7. Wszystkie zakupione wyroby, usługi, materiały eksploatacyjne i inne środki konieczne do realizacji zadań Zamawiającego muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, w tym także Ochrony Środowiska, BHP, OC, Ppoż., Bezpieczeństwa Informacji i Danych Osobowych oraz Bezpieczeństwa żywności.
8. Podane w zestawieniu asortymentowo – kalkulacyjnym, stanowiącym **załącznik nr 3** ilości produktów są szacunkowe i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu. Zwiększenie lub zmniejszenie ilości dostarczanych artykułów spożywczych może wynikać z uzasadnionych potrzeb Zamawiającego, np. zmniejszenia/zwiększenia liczby żywionych osób i nie może stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw.
 - 1) Zamawiający zastrzega sobie również prawo zmian ilościowych dostaw pomiędzy pozycjami w ramach danej części zamówienia.
 - 2) Rozliczenie finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w zestawieniu asortymentowo – kalkulacyjnym, stanowiącym **załącznik nr 3** do zapytania cenowego.
 - 3) W czasie trwania sprzedaży promocyjnej artykułów objętych ofertą przetargową Wykonawca zobowiązany jest do sprzedawania Zamawiającemu tych artykułów po cenach promocyjnych, jeżeli są niższe od przetargowych przez cały okres trwania promocji.
 - 4) Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno- epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, między innymi:
 - a) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
 - b) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
 - c) posiadać odpowiedni system przewożenia towarów, wymagany przepisami w tym zakresie,
 - d) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu,
 - e) muszą odpowiadać normom jakościowym.
 - 5) Transport oferowanych artykułów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności określonych przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U.2022 poz. 2132).
 - 6) Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego punktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
 - 7) Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach.
 - 8) Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasę. Produkty oznakowane mają być zgodne z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych środków spożywczych (Dz.U.2020 poz. 1149), tzn. muszą zawierać: nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę, adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.
 - 9) Cena powinna zawierać wszystkie koszty dostaw – uwzględnia koszty załadunku, transportu oraz rozładunku towaru w pomieszczeniach wskazanych przez zamawiającego.
9. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie lub drogą elektroniczną.
10. 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.
11. Dostarczone produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
12. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowania posiłków u Zamawiającego.
13. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
14. Zamawiający potwierdzi na fakturze przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawienia towaru przez Wykonawcę osobą nieupoważnioną oraz przed siedzibą Zamawiającego.

15. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.
16. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
17. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
18. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką mary są sztuki.
19. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, w wypadku odmowy wymiany towaru, fakt ten zostanie odnotowany w notatce służbowej.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zamówionego towaru 2 dni od złożenia zamówienia u Wykonawcy.
21. Produkty spożywcze powinny być dostarczone w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. W sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz. U. Z 205 r. poz. 29 z późn. Zm.)
22. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
23. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji.
24. Przy każdej dostawie mięsa i wędlin Zamawiający wymaga przedstawienia handlowego dokumentu identyfikacyjnego (HDI) zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1753) oraz Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 139 z dnia 30.04.2004 r.):
 - a) Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczonego mięsa z zastrzeżeniem, iż mięso i wędliny będą produktami świeżymi, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy.
25. Wymagania jakościowe:
 - 1) Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne.
 - 2) Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądem.
 - 3) Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
 - 4) Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być blad różowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
 - 5) W przypadku mięs tłustych np. błąn np. schab b/k, wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane przez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
 - 6) Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
 - 7) Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.
 - 8) Mięso nie może być pakowane próżniowo.
 - 9) Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być blad różowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
26. Dostawy będą realizowane 3 razy w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godzinach 7:00 - 10:00.