



WIELKOPOLSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W POZNANIU

ul. 28 Czerwca 1956r. 211,
Tel./fax 61 8312405
e-mail: wielkopolska@ohp.pl
<https://wielkopolska.ohp.pl>

Załącznik nr 1 w postępowaniu

Nr sprawy: WWK. ZP.273.1.2023

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa różnego rodzaju produktów spożywczych (dalej zwanych łącznie „Artykułami”) do Ośrodków Szkolenia i Wychowania WWK OHP, położonych w miejscowościach Chraplewo, Niechanowo, Próchnowo, Szamocinie w ilościach i asortymencie wyszczególnionym w wykazie artykułów **w formularzu cenowym**, - tabele cenowe na poszczególne pakiety stanowią **Załączniki nr 1.1. do OPZ**.
2. Podane w formularzu cenowym ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie jakie Zamawiający przewiduje zakupić w danym roku szkolnym. Z tytułu niezrealizowania wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia ilości Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia przeciw Zamawiającemu. Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.
3. Dostawa Artykułów następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego pisemnie na adres poczty elektronicznej wskazanej przez Wykonawcę, z **wyprzedzeniem co najmniej jednego dnia roboczego**. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeb Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji z terminem 24 godzin licząc od chwili złożenia zamówienia.
4. Termin realizacji zamówienia: w **okresie do 2 miesięcy** jednak nie mniej niż 1 miesiąc i nie dłużej niż do dnia zawarcia umowy z wykonawcą wyłonionym w postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt. 1 PZP.
5. Zamawiający zastrzega sobie, że w okresach przerw zimowych i wakacyjnych oraz wynikłych z kalendarza świąt i dni wolnych od zajęć lekcyjnych – zamówienia nie będą zgłaszane lub będą zgłaszane w ograniczonym zakresie.



6. Artykuły będące przedmiotem zamówienia muszą być dobrej jakości, odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne
7. Dostawy Artykułów muszą być realizowane zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Handlowej (GHP): - posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, przetworów mlecznych, ryb oraz przy dostawie jajek – aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli,- dostarczony asortyment dotyczący mięsa i wyrobów wędliniarskich powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny na żądanie Zamawiającego.
8. Artykuły powinny być przywożone w odpowiedniej temperaturze panującej w środkach transportu jakimi będą dostarczane do Zamawiającego tj.
 - artykuły wymagające warunków chłodniczych do +4 °C
 - artykuły zamrożone poniżej -18°C
 - tłuszcze wg wskazań producentaZamawiający ma prawo badania temperatury wewnątrz pojazdu oraz jego stanu sanitarnego (do wglądu książka mycia i dezynfekcji pojazdu)
9. Dostarczane produkty muszą być odpowiednio oznakowane zgodnie z rozporządzeniem w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r. poz. 29 z późn. zm.). Oznakowanie musi zawierać:
 - nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu,
 - wykaz i ilości składników lub kategorii składników,
 - zawartość netto w opakowaniu,
 - datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
 - warunki przechowywania,
 - firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy,
 - nazwę i adres producenta.
 - zaznaczone alergeny.
10. Waga opakowań zbiorczych, szczególnie dotyczy to worków nie może przekraczać 20 kg.

10. Wymagania dotyczące dostarczanych jaj

- jaja nie mogą być popękane, zbyt zanieczyszczone, z obecnością pleśni na skorupkach.
- każda dostawa powinna być dostarczona wraz z HDI, które określa również datę przydatności do spożycia.

11. Wymagania dotyczące artykułów różnych:

- dżemy: barwa dżemu charakterystyczna dla użytych owoców, zawieszane owoce, bez pleśni i obcych zapachów, o odpowiedniej zawartości owoców i cukru
- mąki: o przyjemnym charakterystycznym zapachu, bez śladu szkodników i pleśni, bez stęchłego i kwaśnego zapachu, o odpowiedniej wilgotności
- kasze, ryż: odpowiednia barwa, kształt, niedopuszczalny zapach stęchły, gorzki, kwaśny, z obecnością szkodników
- makarony: barwa jednolita, swoisty smak, twarda konsystencja, elastyczny po ugotowaniu, nie rozpadający się, nie sklejaący się, zachowujący kształt
- kawa zbożowa: o właściwym, nieprzypalonym zapachu, odpowiednio rozdrobniona, nie zmiądzona na pył
- kawa naturalna: o swoistym zapachu, o łagodnym smaku, niezbyt kwaśna, niezbyt mocno palona, bez stęchłego posmaku, po zaparzeniu charakterystyczna dla kaw typu crema.
- konserwy warzywne; bez smaku spleśniałego, sfermentowanego, warzywa miękkie, ale nie rozgotowane, czyste, koncentrat pomidorowy- charakterystyczny smak, zapach, jednorodna konsystencja, jasny, nieprzypalony.

12. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Zamawiający wymaga, aby były dostarczane do siedziby Zamawiającego w formie nierozmrożonej. Mrożonki powinny być suche (nie dotyczy ryb), bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie

dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów

13. Jeżeli dostarczone produkty będą posiadały jakiegokolwiek ślady uszkodzenia, otwarcia, będą niezgodne z rodzajem produktów zamówionych lub będą przeterminowane, nie będą w oryginalnych opakowaniach, będą budziły wątpliwości co do jakości i świeżości lub zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami lub będą posiadały eliminujące je do spożycia Zamawiający zawrze stosowne zastrzeżenie w protokole odbioru dostawy. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia i zwrócić wadliwe Artykuły do Wykonawcy na jego koszt i ryzyko. Wykonawca prześle w zamian na własny koszt nową partię niewadliwych artykułów w terminie 24 godzin licząc od dnia roboczego (rozumianego jako dzień od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt przypadających w te dni) od daty otrzymania oświadczenia Zamawiającego w tym zakresie. W sytuacjach wyjątkowych według uznania Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się do wymiany wadliwego towaru na wolny od wad na własny koszt i dostarczenia Zamawiającemu również na własny koszt w trybie pilnym, tzn. w dniu otrzymania reklamacji. W przypadku opóźnienia w realizacji zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zakupu u innego sprzedawcy obciążając Wykonawcę kosztem zakupu. W takim przypadku należność zostanie potrącona z bieżących faktur Wykonawcy.

14. Wykonawca dostarczać będzie żywność do Zamawiającego własnym środkiem transportu, na własny koszt i ryzyko w godz. 7:00 – 16.00 następnego dnia po dniu złożenia zamówienia na adres OSiW z którego otrzyma zamówienie. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów. Odbiór ilościowo-jakościowy dostarczonej żywności będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika

Zamawiającego. Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy, tj. ilości dostarczonego towaru (szt. lub kg), cen jednostkowych i wartości.

Dostawa Artykułów będzie obejmować rozładunek i wniesienie tych artykułów do wskazanego przez Zamawiającego pomieszczenia oraz odbiór opakowań, kaucyjnych (zwrotnych).

15. Wykonawca dostarczać będzie Artykuły we własnych pojemnikach i opakowaniach, które będą podlegały zwrotowi przez Zamawiającego na wniosek Wykonawcy.

16. Zamawiający wymaga aby minimalny okres przydatności do spożycia wynosił co najmniej 50% całkowitego terminu do spożycia wskazanego na oryginalnym opakowaniu.

17. Zamawiający zastrzega sobie, że zmiana cen uzyskanych w przetargu jest możliwa tylko i wyłącznie z powodu ustawowej zmiany w wysokości podatku VAT, której nie można było przewidzieć w chwili składania ofert.

18. W przypadku dwukrotnej uzasadnionej reklamacji Artykułów złożonej przez OSIW Zamawiający ma możliwość rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym.

19. Brak jakiegokolwiek pozycji lub ujęcie pozycji innej niż wskazana w ww. załączniku „formularzu cenowym” - spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z warunkami zamówienia.

Sporządziła: Teresa Pitoń

22.02.2023r.



