

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **Zakup oraz dostawa artykułów żywnościowych dla Domu Pomocy Społecznej w (27-400) Ostrowcu Św., ul. Grabowiecka 7 w 2021 roku** w ilościach i rodzajach określonych w Formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik Nr 3 do SIWZ oraz Formularzu asortymentowo – cenowym stanowiącym Załącznik Nr 4.I, 4.II, 4.III, 4.IV, 4.V, 4.VI, 4.VII, 4.VIII do SIWZ dla poszczególnych Części w okresie **od dnia 01.01.2021 r., do dnia 31.12.2021 r.**

Zgodnie z art.34 ust. 5 Zamawiający zastrzega sobie prawo opcji.

Zamówienie zostało podzielone na Części. Wykonawcy w ramach jednej części muszą zaoferować wszystkie zawarte w niej pozycje. Wykonawcy mogą składać oferty na dowolną ilość części bez ograniczeń ze strony Zamawiającego.

Wykaz Części:

Część I Świeże warzywa i owoce

Część II Kiszonki

Część III Artykuły ogólnospożywcze

Część IV Artykuły mleczarskie

Część V Ryby

Część VI Mięso i wędliny

Część VII Jaja

Część VIII Pieczywo

W sytuacji odmiennego nazewnictwa poszczególnych produktów dopuszcza się możliwość zastosowania nazw własnych (firmowych) producenta, wyłącznie pod warunkiem, że produkowany przez niego produkt jest tożsamy w procesie produkcji, składu i pozostałych parametrów z artykułem podanym w przedmiocie zamówienia lub równoważne. Nazwa produktu równoważnego oferowanego przez Wykonawców musi znaleźć się w ofercie. Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie produkt o parametrach nie niższych, niż wskazane w Formularzach asortymentowo – cenowych oraz produkt równoważny pod względem jakości i właściwości organoleptycznych: kolor, konsystencja, zapach i smak. Opisane parametry przedmiotu zamówienia stanowią minimalne wymagania jakościowe Zamawiającego.

Wskazane w formularzach asortymentowo – cenowych ilości przedmiotu zamówienia są wielkościami szacunkowymi (wyliczonymi na podstawie zużycia w ciągu ostatnich 12 miesięcy) i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia w wyniku, czego nie mogą być podstawą do zgłoszenia roszczeń z tytułu nie zrealizowanych dostaw lub podstawą do odmowy ich realizacji. Zamówienia będą wynikać z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego wynikającego ze stanu osobowego mieszkańców i ich potrzeb, których Zamawiający nie jest w stanie określić na etapie przeprowadzania postępowania. W związku z czym Zamawiający zastrzega możliwość realizacji przedmiotu umowy minimalnie do 80% jej wartości.

Wszelkie wymienione produkty muszą spełniać normy co do jakości jakie wynikają z obowiązujących przepisów prawa dla produktów żywnościowych, w szczególności z przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021).

Dostawy realizowane będą transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego – budynek Domu Pomocy Społecznej na ul. Grabowieckiej 7, 27-400 Ostrowiec Św. - Magazyn,

na koszt Wykonawcy. W przypadku dostarczania produktów wskazanych w przepisach sanitarnych, wymagających decyzji inspekcji sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu, Wykonawca zobowiązany jest posiadać taką decyzję. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego przedstawienia w/w decyzji w przypadku wystąpienia takiego żądania ze strony Zamawiającego.

Wykonawca realizuje dostawy w transzach, określanych każdorazowo przez Zamawiającego i przekazywanych Wykonawcy drogą e-mail lub faksem przez wyznaczonego do tego Pracownika Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed dostawą.

Wykonawca ma obowiązek uznania reklamacji jakości i ilości dostarczanego towaru i dokonania dostawy odpowiedniego towaru do siedziby Zamawiającego w ciągu 24 godzin licząc od czasu zgłoszenia reklamacji.

Uchybienia w zakresie jakości towaru, naruszenie w sposób rażący umowy, bądź SIWZ, Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia, będą podstawą do rozwiązania umowy zgodnie z przepisami Umowy stanowiącej Załącznik Nr 2.

Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania zasad HACCP oraz do zapewnienia właściwej jakości materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zamawiający zobowiązuje się do minimalnej realizacji zamówienia na poziomie nie mniejszym niż 80 % łącznej wartości przedmiotu zamówienia.

W przypadku nie dokonania wymiany towaru reklamowanego, a także w przypadku niezrealizowania zamówienia w wyznaczonym terminie, Zamawiający ma prawo dokonać zakupu u innego dostawcy, a Wykonawca, z którym Zamawiający podpisał umowę zobowiązany jest pokryć koszty zakupów wynikającą z nabycia tego towaru u innego Wykonawcy.

Cały dostarczany asortyment musi spełniać Polskie Normy przenoszące normy europejskie lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy oraz wszystkie powszechnie obowiązujące Polskę wymagania higieniczno-sanitarne oraz żywnościowe oraz zasady dotyczące zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin stosowane w UE.

Wymagania dodatkowe:

- a) Dostarczony towar powinien cechować się wysokimi walorami smakowymi, musi być świeży, z odpowiednim terminem przydatności do spożycia, zgodnym z obowiązującymi normami. Towar niezgodny z zapotrzebowaniem, wadliwy, przeterminowany i niespełniający wymagań Zamawiającego będzie zwracany Wykonawcy na jego koszt,
- b) Wykonawca realizuje dostawy w zamówieniach podzielonych na transze, określane przez Zamawiającego,
- c) Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za rzetelne i terminowe dostawy. W przypadku zwłoki w dostawach lub niedokonanie wymiany towaru wadliwego na wolny od wad, Zamawiający może kupić towar u innego sprzedającego, na koszt Wykonawcy związanego umową po cenach rynkowych, których pokrycie nastąpi z środków Wykonawcy,
- d) Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku, zapachu, konsystencji, itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające artykuły żywnościowe do sprzedaży

Nazwy i kody dotyczące przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

- 15800000-6 Różne artykuły spożywcze
- 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty
- 15331000-7 Kiszonki, warzywa przetworzone
- 15500000-3 Produkty mleczarskie
- 15221000-3 Ryby mrożone
- 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane
- 15234000-7 Ryby wędzone
- 15110000-2 Mięso
- 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
- 15131130-5 Wędliny
- 03142500-3 Jaja
- 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie
- 15821000-9 Pieczywo tostowe i wyroby piekarskie

Opis poszczególnych Części:

Część I Świeże warzywa i owoce

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa świeżych warzyw i owoców w ilościach określonych w Formularzu asortymentowo-cenowym stanowiącym Załącznik Nr 4.I do SIWZ. Zamawiający nadmienia, iż Wykonawca musi zaoferować wszystkie wymienione pozycje, brak uzupełnienia którejkolwiek pozycji będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

Wraz z ofertą musi zostać dostarczone przez Wykonawcę aktualne sprawozdanie z badań na zawartość azotanów i azotynów, wystawione przez uprawnioną instytucję publiczną.

Wymagania dodatkowe dotyczące asortymentu:

- a) powinny cechować się wysokimi walorami smakowymi,
- b) dostarczane produkty muszą być I gatunku, świeże z odpowiednim terminem przydatności do spożycia, zgodne z obowiązującymi normami,
- c) bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych,
- d) bez objawów chorób i pleśni.

Uwaga:

Jeżeli Wykonawca jest osobą fizyczną umieszcza na ofercie zapis: „**Jestem dostawcą płodów rolnych pochodzących z własnej działalności rolniczej korzystającym ze zwolnienia od podatku na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 3 ustawy o VAT (tzw. Rolnik ryczałtowy).**”

Część II Kiszonki

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa kiszonek w ilościach określonych w Formularzu asortymentowo-cenowym stanowiącym Załącznik Nr 4.II do SIWZ.

Zamawiający nadmienia, iż Wykonawca musi zaoferować wszystkie wymienione pozycje, brak uzupełnienia którejkolwiek pozycji będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

Wraz z ofertą musi zostać dostarczone przez Wykonawcę aktualne sprawozdanie z badań na zawartość zasolenia, pH oraz NO₃ wystawione przez uprawnioną instytucję publiczną.

Wymagania dodatkowe dotyczące asortymentu:

- a) powinny cechować się wysokimi walorami smakowymi,
- b) dostarczane produkty muszą być I gatunku, świeże z odpowiednim terminem przydatności do spożycia, zgodne z obowiązującymi normami,
- c) bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych,
- d) bez objawów chorób i pleśni.

Produkty powinny być w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

Część III Artykuły ogólnospożywcze

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa Artykułów ogólnospożywczych w ilościach określonych w Formularzu asortymentowo-cenowym stanowiącym Załącznik Nr 4.III do SIWZ. Zamawiający nadmienia, iż Wykonawca musi zaoferować wszystkie wymienione pozycje, brak uzupełnienia którejkolwiek pozycji będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

Wymagania dodatkowe dotyczące asortymentu:

- a) powinny cechować się wysokimi walorami smakowymi,
- b) dostarczane produkty muszą być I gatunku, świeże z odpowiednim terminem przydatności do spożycia, zgodne z obowiązującymi normami,
- c) bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych,
- d) bez objawów chorób i pleśni.

W przypadku artykułów ogólnospożywczych wymagany termin przydatności do spożycia produktu musi wynosić co najmniej 2 miesiące licząc od dnia dostarczenia produktu do Zamawiającego przez Wykonawcę. Produkty powinny być w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

Część IV Artykuły mleczarskie

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa artykułów mleczarskich w ilościach określonych w Formularzu asortymentowo-cenowym stanowiącym Załącznik Nr 4.IV do SIWZ. Zamawiający nadmienia, iż Wykonawca musi zaoferować wszystkie wymienione pozycje, brak uzupełnienia którejkolwiek pozycji będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

Wymagania dodatkowe dotyczące asortymentu:

- a) powinny cechować się wysokimi walorami smakowymi,
- b) dostarczane produkty muszą być I gatunku, świeże z odpowiednim terminem przydatności do spożycia, zgodne z obowiązującymi normami,
- c) bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych,
- d) bez objawów chorób i pleśni.

Produkty powinny być w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

Część V Ryby

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa ryb w ilościach określonych w Formularzu asortymentowo-cenowym stanowiącym Załącznik Nr 4.V do SIWZ. Zamawiający nadmienia, iż Wykonawca musi zaoferować wszystkie wymienione pozycje, brak uzupełnienia którejkolwiek pozycji będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

Wymagania dodatkowe dotyczące asortymentu:

- a) powinny cechować się wysokimi walorami smakowymi,
- b) dostarczane produkty muszą być I gatunku, świeże z odpowiednim terminem przydatności do spożycia, zgodne z obowiązującymi normami,
- c) bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych,
- d) bez objawów chorób i pleśni.

Produkty powinny być w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

Część VI Mięso i wędliny

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa mięsa i wędlin w ilościach określonych w Formularzu asortymentowo-cenowym stanowiącym Załącznik Nr 4.VI do SIWZ. Zamawiający nadmienia, iż Wykonawca musi zaoferować wszystkie wymienione pozycje, brak uzupełnienia którejkolwiek pozycji będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

Wymagania dodatkowe dotyczące asortymentu:

- a) powinny cechować się wysokimi walorami smakowymi,
- b) dostarczane produkty muszą być I gatunku, świeże z odpowiednim terminem przydatności do spożycia, zgodne z obowiązującymi normami,
- c) bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych,
- d) bez objawów chorób i pleśni.

Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza: mięso chude, nieściągnięte o wartości tłuszczu 7%, bez tłuszczu zewnętrznego, nie zawierające skórek, chrząstek, ścięgien niekonsumpcyjnych i powięzi.

Produkty powinny być w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

Część VII Jaja

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa jaj w ilościach określonych w Formularzu asortymentowo-cenowym stanowiącym Załącznik Nr 4.VII do SIWZ. Zamawiający nadmienia, iż Wykonawca musi zaoferować wszystkie wymienione pozycje, brak uzupełnienia którejkolwiek pozycji będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

Wymagania dodatkowe dotyczące asortymentu:

- a) powinny cechować się wysokimi walorami smakowymi,
- b) dostarczane produkty muszą być I gatunku, świeże z odpowiednim terminem przydatności do spożycia, zgodne z obowiązującymi normami,
- c) bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych,
- d) bez objawów chorób i pleśni.

Produkty powinny być w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

Wymagany jest każdorazowo przy dostawie dokument aktualny na dzień dostawy potwierdzający badanie na Salmonelle oraz Handlowy Dokument Identyfikacyjny chyba, że faktura jest jednocześnie dokumentem HDI.

Część VIII Pieczywo

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa pieczywa w ilościach określonych w Formularzu asortymentowo-cenowym stanowiącym Załącznik Nr 4.VIII do SIWZ. Zamawiający nadmienia, iż Wykonawca musi zaoferować wszystkie wymienione pozycje, brak uzupełnienia którejkolwiek pozycji będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

Wymagania dodatkowe dotyczące asortymentu:

- a) powinny cechować się wysokimi walorami smakowymi,
- b) dostarczane produkty muszą być I gatunku, świeże z odpowiednim terminem przydatności do spożycia, zgodne z obowiązującymi normami,
- c) bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych,
- d) bez objawów chorób i pleśni.

Produkty powinny być w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.