

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dla zadania pn.

**Dostawa posiłków profilaktycznych, wody oraz herbaty dla Państwowego Gospodarstwa Wodnego Wody Polskie - Regionalny Zarząd Gospodarki Wodnej w Białymstoku z podziałem na części:**

**Część 3:** Dostawa posiłków profilaktycznych, wody oraz herbaty na potrzeby Zarządu Zlewni w Białymstoku

## 1. Przedmiot specyfikacji

Przedmiotem „Opisu przedmiotu zamówienia” są wymagania dotyczące dostawy posiłków profilaktycznych, wody oraz herbaty dla pracowników Państwowego Gospodarstwa Wodnego Wody Polskie - Regionalny Zarząd Gospodarki Wodnej w Białymstoku. Dostawa obejmować będzie posiłki regeneracyjne w opakowaniach metalowych, wodę gazowaną oraz niegazowaną w butelkach plastikowych o pojemności 1,5 l oraz herbaty czarnej granulowanej o gramaturze netto 100 g.

**Termin obowiązywania umowy – 6 miesięcy od daty podpisania.**

Mając na uwadze nieograniczenie uczciwej i wolnej konkurencji Zamawiający dopuszcza produkty równorzędne o parametrach nie gorszych niż przedstawione w przedmiotowej dokumentacji.

### I. Wykaz posiłków profilaktycznych

Część zamówienia	Nazwa asortymentu	Ilość	Jednostka miary
3	Fasolka po bretońsku z kiełbasą lub z kiełbasa i boczkiem	160	szt.
	Gołąbki w sosie pomidorowym	160	
	Pulpety/klopsy w sosie pomidorowym/grzybowym	160	
	konserwa mięsna typu gulasz angielski/ konserwa Tyrolska/ golonka wieprzowa/ karczek wieprzowy; masa netto 300g; zawartość mięsa min. 89%	160	

### ➤ Szczegółowy opis posiłków profilaktycznych

Posiłki regeneracyjne powinny spełniać następujące wymagania:

- 1) wymagania określone w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz.U. 1996 nr 60 poz. 279 z późn. zm. ),
- 2) przedmiot zamówienia wyprodukowany z mięsa wieprzowego bez zawartości mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM), bez GMO, bez dodatku barwników i środków konserwujących, za wyjątkiem substancji konserwującej E250,
- 3) minimalna zawartość mięsa wieprzowego powinna wynosić min. 89%,
- 4) konserwy mięsne dostarczane będą w opakowaniach metalowych, oryginalnych, fabrycznie zamkniętych, bez fizycznych oznak i śladów uszkodzeń,
- 5) słoik o pojemności 600 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 600g,
- 6) każde opakowanie jednostkowe musi posiadać etykietę zawierającą dane szczegółowe przewidziane w obowiązujących przepisach, w szczególności w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
- 7) data ważności konserw mięsnych czy słoików przez okres nie krótszy niż 24 miesiące liczone od daty dostawy do Zamawiającego, udokumentowanej dowodem dostawy.
- 8) szczegółowe wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności a w szczególności: Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448) wraz z przepisami wykonawczymi,
  - a) szczegółowe wymagania zawarte w Ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2023 poz. 1980),
- 9) informacje i oznaczenia na opakowaniach konserw czy słoików formułowane w języku polskim oraz spełniające wymogi zawarte w ustawie z dnia 12 grudnia 2003r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów (Dz.U. 2021 poz. 222).

Wymagane dokumenty dotyczące posiłków profilaktycznych:

- 1) Deklaracja zgodności Wykonawcy, iż oferowany produkt spełnia wymagania prawa polskiego i Unii Europejskiej w zakresie wprowadzania na rynek i bezpiecznego stosowania.
- 2) Świadectwo jakości zdrowotnej (dla opakowania) lub deklarację producenta.
- 3) Certyfikat Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), producenta lub Zaświadczenie o wprowadzeniu i stosowaniu systemu HACCP, wydane przez jednostkę wdrażającą oraz potwierdzenie wdrożenia systemu HACCP wydane przez Państwowy Inspektorat Sanitarny.
- 4) Jeżeli załączone dokumenty nie są wystawione na Wykonawcę, to powinien on dołączyć oświadczenie, wydane przez podmiot, na który zostały one wydane, iż ma prawo posługiwać się tymi dokumentami, a dokumenty te nie zostały anulowane lub wycofane.

Dokumenty potwierdzające wymagania artykułów spożywczych Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu przy pierwszej dostawie danego asortymentu.

## II. Wykaz napojów i herbaty

Część zamówienia	Nazwa asortymentu	Ilość	Jednostka miary
3	Woda niegazowana 1,5 l	167	op.
	Woda gazowana 1,5 l	184	
	Herbata czarna granulowana 100g	75	szt.
	Woda (źródłana, mineralna) niegazowana 5 l	80	szt.

### ➤ Szczegółowy opis napojów i herbaty

Oferowana woda mineralna gazowana i niegazowana powinna spełniać następujące wymagania:

- 1) zawartość składników mineralnych w przedziale od 500 do 1500 mg/l
- 2) nasycenie CO<sup>2</sup> w przedziale od 1500 mg/l do 4000 mg/l
- 3) zawartość sodu w wodzie nie większa niż 200 mg/l (niskosodowa)
- 4) poddawana procesom filtracji i napowietrzania
- 5) woda mineralna zdatna do spożycia przez okres nie krótszy niż 12 miesięcy liczony od daty dostawy do Zamawiającego, udokumentowanej dowodem dostawy
- 6) opakowanie wody z tworzywa sztucznego typu PET
- 7) butelki wody mineralnej 1,5 l pakowane po 6 szt.
- 8) informacje i oznaczenia na opakowaniach (butelkach) formułowane w języku polskim oraz spełniające wymogi zawarte w Ustawie z dnia 12 stycznia 2007r., o zmianie ustawy o ogólnym bezpieczeństwie produktów (Dz.U. nr 35 poz. 215 z późn. zm.)
- 9) szczegółowe wymagania w zakresie badań kwalifikacji rodzajowej, zasad higieny w procesie produkcji i obrotu oraz znakowania, podane w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011r., w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. nr 85 poz. 466 z późn. zm.)
- 10) szczegółowe wymagania zawarte w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448).

Wymagane dokumenty dotyczące wody mineralnej:

- 1) Deklaracja zgodności Wykonawcy, iż oferowany produkt spełnia wymagania prawa polskiego i Unii Europejskiej w zakresie wprowadzania na rynek i bezpiecznego stosowania,

- 2) Świadectwo jakości zdrowotnej (dla opakowania) lub deklarację producenta.
- 3) Decyzję Głównego Inspektora Sanitarnego uznania wody jako naturalnej wody mineralnej zgodnie z art. 34 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.) lub ocenę i kwalifikację rodzajową wody wydany przez Państwowy Zakład Higieny.
- 4) Certyfikat Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), producenta lub Zaświadczenie o wprowadzeniu i stosowaniu systemu HACCP, wydane przez jednostkę wdrażającą oraz potwierdzenie wdrożenia systemu HACCP wydane przez Państwowy Inspektorat Sanitarny.
- 5) Jeżeli załączone dokumenty nie są wystawione na Wykonawcę, to powinien on dołączyć oświadczenie, wydane przez podmiot, na który zostały one wydane, iż ma prawo posługiwać się tymi dokumentami, a dokumenty te nie zostały anulowane lub wycofane.
- 6) Dokumenty potwierdzające wymagania artykułów spożywczych Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu przy pierwszej dostawie danego asortymentu.

Oferowana herbata powinna spełniać następujące wymagania:

- 1) Czarna herbata w postaci granulowanych liści,
- 2) Masa netto: 100 gram
- 3) Rodzaj opakowania: karton

## **2. Zasady wykonywania dostaw**

- 1) Wykonawca zapewnia odpowiednią ilość posiłków profilaktycznych, wody mineralnej oraz herbaty do natychmiastowego wykorzystania. Przez odpowiednią ilość uznaje się posiadanie przez Wykonawcę na bieżąco asortymentu wymienionego w tabelach w pkt. 1.
- 2) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w ilości wskazanej przez Zamawiającego do poniższych lokalizacji:  
**Część 3:** Zarząd Zlewni w Białymstoku, ul. Handlowa 6, 15-399 Białystok
- 3) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostawę zamówienia zgodnie z deklaracją w ofercie
- 4) Wykonawca będzie realizował dostawy w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 9.00 do 14.00. Przedmiot zamówienia zostanie rozładowany przez Wykonawcę we wskazanym przez Zamawiającego miejscu.
- 5) Przedmiot zamówienia zostanie dostarczony Zamawiającemu odpowiednio przystosowanym środkiem transportu.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia wolny od wad fizycznych i prawnych oraz nie naruszających praw osób trzecich.
- 7) Na dostarczane posiłki regeneracyjne Wykonawca zobowiązany jest posiadać aktualne dokumenty wymagane przez prawo.
- 8) Koszty dostawy i rozładunku w miejsce wskazane przez Zamawiającego obciążają Wykonawcę.
- 9) Zamawiający wyznaczy osoby, które w dniu dostawy dokonają protokolarnego odbioru dostarczonego asortymentu.
- 10) Zamawiający zaleca aby w odbiorze dostawy uczestniczył przedstawiciel Wykonawcy.

- 11) Nieobecność należycie umocowanego przedstawiciela Wykonawcy nie stanowi przeszkody dla dokonania odbioru ilościowo-jakościowego przez Zamawiającego.
- 12) Wszelkie nieprawidłowości, uszkodzenia i wady towaru stwierdzone podczas odbioru przedmiotu zamówienia zostaną zawarte w protokole odbioru.
- 13) Każdy nieprawidłowy, uszkodzony bądź wadliwy towar zostanie zwrócony Wykonawcy co zostanie potwierdzone na sporządzonym protokole reklamacyjnym.
- 14) Dostawy i rozładunek nie stanowią dla Wykonawcy podstawy do dodatkowych należności.