**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**dla zadania pn.: „Dostawa posiłków profilaktycznych na potrzeby Państwowego Gospodarstwa Wodnego Wody Polskie - Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej   
w Krakowie”**

**CZĘŚĆ III**

**DOSTAWA POSIŁKÓW PROFILAKTYCZNYCH DLA PRACOWNIKÓW PAŃSTWOWEGO GOSPODARSTWA WODNEGO WODY POLSKIE   
ZARZĄDU ZLEWNI W KRAKOWIE**

**Spis treści:**

1. **Przedmiot specyfikacji**
2. **Wykaz posiłków profilaktycznych**
3. **Szczegółowy opis posiłków profilaktycznych**
4. **Zasady wykonywania dostaw**
5. **Przedmiot specyfikacji**

Przedmiotem szczegółowej specyfikacji są wymagania dotyczące wykonania i dostawy posiłków profilaktycznych dla pracowników Państwowego Gospodarstwa Wodnego Wody Polskie - Zarządu Zlewni w Krakowie - **w okresie do 4 miesięcy.**

1. **Wykaz posiłków profilaktycznych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Ilość** | **Jednostka miary** |
| 1 | fasolka po bretońsku z kiełbasą - poj. 500-600 ml, masa netto nie mniej niż 500 g | 592 | szt. |
| 2 | gołąbki w sosie pomidorowym - poj. 500-600 ml, masa netto nie mniej niż 500 g | 147 | szt. |
| 3 | pulpety w sosie pomidorowym/ grzybowym/ koperkowym - poj. 500-600 ml, masa netto nie mniej niż 500 g | 152 | szt. |
| 4 | gulasz wołowy z jarzynami - poj. 500-600 ml, masa netto nie mniej niż 500 g | 163 | szt. |
| 5 | konserwa rybna - filety z makreli w sosie pomidorowym; masa netto 150-170 g; skład - filet rybny min. 60% | 922 | szt. |
| 6 | konserwa rybna - filety z makreli w oleju; masa netto 150-170 g; skład - filet rybny min. 60% | 74 | szt. |
| 7 | konserwa rybna - śledź w sosie pomidorowym; masa netto 150-170 g; skład - filet rybny min. 60% | 74 | szt. |
| 8 | konserwa rybna - śledź w oleju; masa netto 150-170 g; skład - filet rybny min. 60% | 74 | szt. |
| 9 | konserwa rybna - tuńczyk w oleju; masa netto 150-170 g; skład - filet rybny min. 60% | 74 | szt. |
| 10 | konserwa mięsna typu gulasz angielski/ konserwa Tyrolska/ golonka wieprzowa/ karczek wieprzowy; masa netto 300-360 g; zawartość mięsa min. 89% | 973 | szt. |
| 11 | Danie w słoiku – kiełbasa żywiecka/ kiełbasa krakowska szlachecka, masa netto min. 280 g; zawartość mięsa min. 75% | 240 | szt. |
| 12 | Danie gotowe w słoiku min. 580 g różne smaki (węgierski, meksykański, chłopski, rosyjski itp.) | 100 | szt. |
| 13 | Danie gotowe typu mięso w słoiku min. 300 g  (mięso wieprzowe min 85%) | 100 | szt. |
| 14 | Dżem min. 280 g różne smaki: wiśniowy , truskawkowy, brzoskwiniowy itp. min. 40g owoców na 100g produktu | 100 | szt. |

1. **Szczegółowy opis posiłków profilaktycznych**

Posiłki regeneracyjne powinny spełniać następujące kryteria:

1. wymagania określone w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r.   
   w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz.U. 1996 nr 60 poz. 279)
2. przedmiot zamówienia dobrej jakości bez zawartości mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM), bez GMO, bez dodatku barwników
3. posiłki, wymienione w tabeli w pkt.2, dostarczane mają być w opakowaniach oryginalnych, fabrycznie zamkniętych, bez fizycznych oznak i śladów uszkodzeń
4. 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.
5. okres przydatności do spożycia posiłków regeneracyjnych w momencie dostawy nie może być krótszy niż 6 miesięcy liczony od daty dostawy do Zamawiającego, udokumentowanej dowodem dostawy
6. przedmiot zamówienia powinien spełniać szczegółowe wymagania wymienione   
   w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności   
   a w szczególności:

- Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia   
(Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) wraz z przepisami wykonawczymi

- Ustawie z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów   
(Dz.U. z 2016 r. poz 2047 z późn. zm.)

- Ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2178)

**4. Zasady wykonywania dostaw**

1. Wykonawca zapewnia sukcesywne dostawy artykułów spożywczych określonych w punkach 2 i 3.
2. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia Zamawiającemu do: **Góra Jałowcowa 1   
   32-410 Dobczyce oraz Kryspinów 278 32-060 Liszki**
3. Wykonawca dostarczy zamawianą partię artykułów za każdym razem do 5 dni roboczych od dnia złożenia zamówienia przez przedstawiciela Zamawiającego
4. Dostawa będzie zrealizowana w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 14.00 po uprzednim poinformowaniu Zamawiającego faxem lub e-mailem,   
   o planowanym terminie dostawy. Zamawiający może odmówić odbioru dostawy, jeśli nastąpi ona po godz. 14.00 – niezależnie od zaistniałych przyczyn opóźnienia dostawy.
5. Przedmiot zamówienia zostanie rozładowany przez Wykonawcę we wskazanym przez Zamawiającego pomieszczeniu.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia wolny od wad fizycznych i prawnych oraz nie naruszających praw osób trzecich.
7. Koszty dostawy i rozładunku w miejsce wskazane przez Zamawiającego obciążają Wykonawcę i nie stanowią dla Wykonawcy podstawy do dodatkowych należności.
8. W przypadku nieterminowej dostawy Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odbierania jej bez jakichkolwiek konsekwencji.
9. Zamawiający wyznaczy osoby, które w dniu dostawy dokonają odbioru dostarczonych artykułów spożywczych.
10. Każdy nieprawidłowy, uszkodzony bądź wadliwy towar zostanie zwrócony Wykonawcy co zostanie potwierdzone na sporządzonym protokole reklamacyjnym.
11. Dostawca zobowiązany będzie do odbioru palet z dostawy, chyba że w dokumentach   
    z dostawy zaznaczy, ze palety stają się nieodpłatnie własnością Zarządu Zlewni   
    w Krakowie.