**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

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

**CZĘŚĆ IV**

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

**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 Nowym Sączu - **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 | 250 | szt. |
| ~~2~~ | ~~gołąbki w sosie pomidorowym - poj. 500-600 ml, masa netto nie mniej niż 500 g~~ | ~~0~~ | ~~szt.~~ |
| ~~3~~ | ~~pulpety w sosie pomidorowym/ grzybowym/ koperkowym - poj. 500-600 ml, masa netto nie mniej niż 500 g~~ | ~~0~~ | ~~szt.~~ |
| 4 | gulasz wołowy z jarzynami - poj. 500-600 ml, masa netto nie mniej niż 500 g | 350 | szt. |
| 5 | konserwa rybna - filety z makreli/ śledziowe/ szproty w oleju; masa netto 150-170 g; skład - filet rybny min. 60% | 750 | szt. |
| 6 | konserwa mięsna typu gulasz angielski/ ~~konserwa Tyrolska/ golonka wieprzowa/ karczek wieprzowy~~; masa netto 300-360 g; zawartość mięsa min. 89% | 750 | 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 lokalizacji Zarządu Zlewni w Nowym Sączu, ul. Naściszowska 31, 33-300 Nowy Sącz.
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 ZZ w Nowym Sączu.