

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**SZCZEGÓŁOWA SPECYFIKACJA TECHNICZNA DOSTAWY POŚLĄKÓW  
PROFILAKTYCZNYCH DLA PRACOWNIKÓW PAŃSTWOWEGO GOSPODARSTWA  
WODNEGO WODY POLSKIE REGIONALNEGO ZARZĄDU GOSPODARKI WODNEJ  
WE WROCŁAWIU**

## Spis treści:

1. Przedmiot specyfikacji
2. Wykaz posiłków profilaktycznych
3. Szczegółowy opis posiłków profilaktycznych
4. Wymagane przez Zamawiającego dokumenty dotyczące przedmiotu zamówienia
5. Zasady wykonywania dostaw

### **1. Przedmiot specyfikacji**

Przedmiotem szczegółowej specyfikacji technicznej są wymagania dotyczące wykonania i dostawy posiłków profilaktycznych dla pracowników Państwowego Gospodarstwa Wodnego Wody Polskie, Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej we Wrocławiu. Dostawa obejmować będzie posiłki regeneracyjne w słoikach.

**Mając na uwadze nieograniczanie uczciwej i wolnej konkurencji Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne z opisanymi poniżej oraz produkty równorzędne o parametrach nie gorszych niż przedstawione.**

### **2. Wykaz posiłków profilaktycznych**

#### Ogólna ilość posiłków regeneracyjnych

| Lp. | Nazwa asortymentu                | Ilość  | Jednostka miary |
|-----|----------------------------------|--------|-----------------|
| 1.  | Posiłek regeneracyjny (w słoiku) | 13 000 | szt.            |

#### Ilość i rodzaj posiłków regeneracyjnych

| Lp. | Nazwa asortymentu                                                                   | Ilość | Jednostka miary |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|
| 1   | Fasolka po bretońsku z kiełbasą<br>poj. 500 - 600 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 4 500 | szt.            |
| 2   | Flaki wołowe w rosole<br>poj. 500 - 600 ml, masa netto nie mniej niż 500g           | 4 000 | szt.            |
| 3   | Gulasz wieprzowo-wołowy<br>poj. 500 - 600 ml, masa netto nie mniej niż 500g         | 4 500 | szt.            |

### **3. Szczegółowy opis posiłków profilaktycznych**

Posiłki regeneracyjne w słoikach powinny spełniać następujące wymagania:

- 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) tj. **powinny zawierać około 50% - 55% węglowodanów, 30% - 35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal**

- przedmiot zamówienia dobrej jakości bez zawartości mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM), bez GMO, bez dodatku barwników i środków konserwujących
- posiłki profilaktyczne dostarczane w opakowaniach szklanych, oryginalnych, fabrycznie zamkniętych, bez fizycznych oznak i śladów uszkodzeń
- 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.
- data ważności posiłków regeneracyjnych w opakowaniach szklanych przez okres nie krótszy niż 18 miesięcy liczony od daty dostawy do Zamawiającego, udokumentowanej dowodem dostawy.
- Posiłki profilaktyczne objęte są 12 miesięczną gwarancją jakości
- Przedmiot zamówienia powinien spełniać 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. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.) wraz z przepisami wykonawczymi
  - Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2017 r. poz. 2212)
  - Ustawy z dnia 12 styczeń 2007r., o zmianie ustawy o ogólnym bezpieczeństwie produktów (Dz.U. nr 35 poz. 215 z późn. zm.) informacje i oznaczenia na opakowaniach szklanych oraz metalowych opakowaniach konserw formułowane w języku polskim oraz spełniające wymogi zawarte w

#### **4. Wymagane dokumenty dotyczące posiłków profilaktycznych**

- Deklaracja zgodności Wykonawcy, iż oferowany produkt spełnia wymagania prawa polskiego i Unii Europejskiej w zakresie wprowadzania na rynek i bezpiecznego stosowania.
- Świadectwo jakości zdrowotnej (dla opakowania) lub deklarację producenta.
- Zaświadczenie Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej lub innego uprawnionego organu o kwalifikacji do handlu na rynek UE w zakresie przetwórstwa mięsa.
- 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.
- 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.

**Przed przystąpieniem do realizacji zamówienia Wykonawca, którego oferta została wybrana w celu zawarcia umowy, zobowiązany jest do przedłożenia w/w dokumentów w formie oryginału lub kserokopii uwierzytelnionej „za zgodność z oryginałem” oraz czytelnym podpisem Wykonawcy.**

## 5. Zasady wykonywania dostaw

- Wykonawca zapewnia odpowiednią ilość posiłków profilaktycznych do natychmiastowego wykorzystania. Przez odpowiednią ilość uznaje się posiadanie przez Wykonawcę na bieżąco asortymentu wymienionego w tabeli w pkt.2.
- Dostawa posiłków profilaktycznych zostanie przeprowadzona w formie jednej dostawy.
- Przedmiot zamówienia zostanie dostarczony przez Wykonawcę do siedziby **Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej we Wrocławiu, z rozładunkiem na Magazynie Głównym RZGW we Wrocławiu przy ul. Braci Gierymskich 149a, 51-640.**
- 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, co najmniej **2 dni** przez datą dostawy.
- Przedmiot zamówienia zostanie rozładowany przez Wykonawcę we wskazanym przez Zamawiającego miejscu.
- Przedmiot zamówienia zostanie dostarczony Zamawiającemu na paletach, odpowiednio przystosowanym środkiem transportu.
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia wolny od wad fizycznych i prawnych oraz nie naruszających praw osób trzecich.
- Na dostarczane posiłki regeneracyjne Wykonawca zobowiązany jest posiadać aktualne dokumenty wymagane przez prawo.
- Koszty dostawy i rozładunku w miejsce wskazane przez Zamawiającego obciążają Wykonawcę.
- W przypadku nieterminowej dostawy Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odbierania jej bez jakichkolwiek konsekwencji.
- Zamawiający wyznaczy osoby które w dniu dostawy dokonają protokolarnego odbioru dostarczonych posiłków regeneracyjnych.
- Zamawiający zaleca aby w odbiorze dostawy uczestniczył przedstawiciel Wykonawcy.
- Nieobecność należycie umocowanego przedstawiciela Wykonawcy nie stanowi przeszkody dla dokonania odbioru ilościowo-jakościowego przez komisję Zamawiającego
- Wszelkie nieprawidłowości, uszkodzenia i wady towaru stwierdzone podczas odbioru przedmiotu zamówienia zostaną zawarte w protokole odbioru.
- Każdy nieprawidłowy, uszkodzony bądź wadliwy towar zostanie zwrócony Wykonawcy co zostanie potwierdzone na sporządzonym protokole reklamacyjnym.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do reklamowania nienależytej jakości posiłków regeneracyjnych w stoikach (uszkodzenia mechaniczne, krótki okres przydatności do spożycia itp.) w terminie do 10 dni od daty otrzymania wadliwego towaru, a Dostawca w terminie do 3 dni od otrzymania reklamacji musi dokonać wymiany nienależytej jakości towaru.
- W przypadku nienależytego wykonania przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany na własny koszt usunąć wynikłe wady przedmiotu zamówienia bez zbędnej zwłoki.
- Dostawca zobowiązany będzie do odbioru palet z dostawy posiłków profilaktycznych.
- Dostawy i rozładunek nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do dodatkowych należności.

- Ze względu na ograniczenia samochód dostawczy nie może przekroczyć masy **5 ton**.
- Samochód dostawczy powinien posiadać windę i wózek ręczny dla umożliwienia wyładowania zamówionego towaru.
- Osoby odpowiedzialne merytorycznie za realizację przedmiotu zamówienia ze strony Zamawiającego:
  - 1. Mariola Rymarczyk – Starszy Specjalista ds. bhp i p.poż RZGW we Wrocławiu**
  - 2. Martyna Bartosz – Starszy Inspektor ds. bhp**