

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dla zadania pn.

DOSTAWA POSIŁKÓW REGENERACYJNYCH NA LATA 2021-2022

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 w Poznaniu. Dostawa obejmować będzie posiłki regeneracyjne w słoikach.

2. Wykaz posiłków profilaktycznych

Ogólna ilość posiłków regeneracyjnych

Lp.	Nazwa asortymentu	Ilość	Jednostka miary
1.	Posiłek regeneracyjny (w słoiku)	9645	szt.

Ilość i rodzaj posiłków regeneracyjnych

Lp.	Nazwa asortymentu	Ilość	Jednostka miary
1	Fasolka po bretońsku z kielbasą poj. 500 - 600 ml, masa netto nie mniej niż 500g	2620	szt.
2	Gołąbki w sosie pomidorowym poj. 500 - 600 ml, masa netto nie mniej niż 500g	2383	szt.
3	Pulpety w sosie pomidorowym poj. 500 - 600 ml, masa netto nie mniej niż 500g	2295	szt.
4	Wieprzowina w sosie własnym poj. 500 - 600 ml, masa netto nie mniej niż 500g	2347	szt.

Zamawiający informuje, że ww. ilości nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do realizacji zamówienia w takich ilościach. Są to ilości szacowane i będą one służyć wyłącznie dla orientacji Wykonawcy.

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 6 miesięcy liczony od daty dostawy do Zamawiającego, udokumentowanej dowodem dostawy.
- 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
- szczegółowe wymagania zawarte w Ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2017 r. poz. 2212)
- informacje i oznaczenia na opakowaniach szklanych oraz metalowych opakowaniach konserw formułowane w języku polskim oraz spełniające wymogi zawarte w Ustawie z dnia 12 styczeń 2007r., o zmianie ustawy o ogólnym bezpieczeństwie produktów (Dz.U. nr 35 poz. 215 z późn. zm.)
- szczegółowe wymagania zawarte w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

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.

5. Zasady wykonywania dostaw

1. Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia został zrealizowany w terminie od dnia podpisania umowy do 31.12.2022 r., bądź wyczerpania limitu środków finansowych.
2. Dostawa posiłków profilaktycznych zostanie podzielona na 3 partie w okresie realizacji umowy:
 - I dostawa, do 28.12.2021r. – 30% zamówienia,
 - II dostawa, do 31.01.2022r. – 40% zamówienia,
 - III dostawa, do 31.10.2022r. – 30% zamówienia
3. Wykonawca dostarczy i rozładuje przedmiot zamówienia w ilości wskazanej przez Zamawiającego do następujących lokalizacji:
 - Zarząd Zlewni w Poznaniu, 61-623 Poznań, ul. Czapla 4,
 - Zarząd Zlewni w Kaliszu, 62-800 Kalisz, ul. Skarszewska 42A,
 - Zarząd Zlewni w Gorzowie Wielkopolskim, 66-400 Gorzów Wielkopolski, ul. Przędzalnicza 16,
 - Zarząd Zlewni w Kole – Przepompownia Nizina Konińska, 62-650 Konin, ul. Grunwaldzka,
 - Obiekt Hydrotechniczny – Zbiornik Wodny Jeziorsko, Skęczniew 57, 62-730 Dobra.

4. Dostawa będzie zrealizowana w dni robocze **od poniedziałku do piątku w godzinach od 9.00 do 14.00** po uprzednim poinformowaniu Zamawiającego telefonicznie, faxem lub e-mailem, co najmniej **2 dni** przez datą dostawy.
5. Zamawiający może odmówić odbioru dostawy, jeśli nastąpi ona po godz. 14.00 – niezależnie od zaistniałych przyczyn opóźnienia dostawy.
6. Przedmiot zamówienia zostanie dostarczony Zamawiającemu na paletach, odpowiednio przystosowanym środkiem transportu.
7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia wolny od wad fizycznych i prawnych oraz nie naruszających praw osób trzecich.
8. Na dostarczane posiłki regeneracyjne Wykonawca zobowiązany jest posiadać aktualne dokumenty wymagane przez prawo.
9. Koszty dostawy i rozładunku w miejsce wskazane przez Zamawiającego obciążają Wykonawcę.
10. W przypadku nieterminowej dostawy Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odbierania jej bez jakichkolwiek konsekwencji.
11. Zamawiający wyznaczy osoby, które w dniu dostawy dokonają protokolarnego odbioru dostarczonych posiłków regeneracyjnych.
12. Zamawiający wymaga aby w odbiorze dostawy uczestniczył przedstawiciel Wykonawcy.
13. Wszelkie nieprawidłowości, uszkodzenia i wady towaru stwierdzone podczas odbioru przedmiotu zamówienia zostaną zawarte w protokole odbioru.
14. Każdy nieprawidłowy, uszkodzony bądź wadliwy towar zostanie zwrócony Wykonawcy co zostanie potwierdzone na sporządzonym protokole reklamacyjnym.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do reklamowania nienależytej jakości posiłków regeneracyjnych w słoikach (uszkodzenia mechaniczne, krótki okres przydatności do spożycia itp.) w terminie do 7 dni od daty otrzymania wadliwego towaru, a Dostawca w terminie do 3 dni od otrzymania reklamacji musi dokonać wymiany nienależytej jakości towaru.
16. W przypadku nienależytego wykonania przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany na własny koszt usunąć wynikłe wady przedmiotu zamówienia bez zbędnej zwłoki.
17. Dostawca zobowiązany będzie do odbioru palet z dostawy posiłków profilaktycznych chyba, że zaznaczy, że palety stają się nieodpłatnie własnością RZGW w Poznaniu.
18. Dostawy i rozładunek nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do dodatkowych należności.
19. Samochód dostawczy powinien posiadać windę i wózek ręczny dla umożliwienia wyładowania zamówionego towaru.
20. Osoby odpowiedzialne merytorycznie za realizację przedmiotu zamówienia ze strony Zamawiającego:
 - Zarząd Zlewni w Poznaniu, Pani Dorota Skrabowska, tel. 61/8508-404 oraz Pan Tomasz Musielski, tel. 602117665;
 - Zarząd Zlewni w Kaliszu, Kamila Stodolna, tel. 573 901 686;
 - Zarząd Zlewni w Gorzowie Wielkopolskim, Pan Piotr Ruszczak, tel. 604 107 425;
 - Zarząd Zlewni w Kole - Przepompownia Nizina Konińska, Pani Anna Sułkowska, tel. 694 468 394;
 - Obiekt Hydrotechniczny – Zbiornik Wodny Jeziorsko, Pani Anna Wszędybył, tel. 63 279 09 11 lub 600 993 115.

WYKONAWCA
[Podpis]
[Pieczęć]