**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS DOSTAWY POSIŁKÓW PROFILAKTYCZNYCH DLA PRACOWNIKÓW PAŃSTWOWEGO GOSPODARSTWA WODNEGO WODY POLSKIE REGIONALNEGO ZARZĄDU GOSPODARKI WODNEJ W WARSZAWIE**

**I CZĘŚĆ – Dostawa posiłków profilaktycznych**

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa posiłków profilaktycznych dla pracowników Państwowego Gospodarstwa Wodnego Wody Polskie, Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej w Warszawie. Dostawa obejmować będzie posiłki regeneracyjne w słoikach.

1. **Wykaz posiłków profilaktycznych**

**Ogólna ilość posiłków regeneracyjnych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Ilość** | **Jednostka miary** |
| 1. | Posiłek regeneracyjny (w słoiku) | 15 096 | szt. |

**Ilość i rodzaj posiłków regeneracyjnych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Ilość** | **Jednostka miary** |
| 1 | Fasolka po bretońsku z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 3571 | szt. |
| 2 | Gołąbki w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 2940 | szt. |
| 3 | Flaki wołowe w rosolepoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 1798 | szt. |
| 4 | Pulpety w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 2986 | szt. |
| 5 | Golonka w kapuściepoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 1651 | szt. |
| 6 | Zupa żurek z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 2150 | szt. |

1. **CZĘŚĆ I - Zarząd Zlewni w Warszawie,**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Ilość** | **Jednostka miary** |
| 1 | Fasolka po bretońsku z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 523 | szt. |
| 2 | Gołąbki w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 210 | szt. |
| 3 | Flaki wołowe w rosolepoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 318 | szt. |
| 4 | Pulpety w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 153 | szt. |
| 5 | Golonka w kapuściepoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 103 | szt. |
| 6 | Zupa żurek z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 68 | szt. |

1. **CZĘŚĆ II - Zarząd Zlewni w Łowiczu,**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Ilość** | **Jednostka miary** |
| 1 | Fasolka po bretońsku z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 37 | szt. |
| 2 | Gołąbki w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 37 | szt. |
| 3 | Flaki wołowe w rosolepoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 37 | szt. |
| 4 | Pulpety w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 37 | szt. |
| 5 | Golonka w kapuściepoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 37 | szt. |
| 6 | Zupa żurek z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 37 | szt. |

1. **CZĘŚĆ III - Zarząd Zlewni w Piotrkowie Trybunalskim,**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Ilość** | **Jednostka miary** |
| 1 | Fasolka po bretońsku z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 125 | szt. |
| 2 | Gołąbki w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 125 | szt. |
| 3 | Flaki wołowe w rosolepoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 125 | szt. |
| 4 | Pulpety w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 110 | szt. |
| 5 | Golonka w kapuściepoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 125 | szt. |
| 6 | Zupa żurek z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 125 | szt. |

1. **CZĘŚĆ IV - Zarząd Zlewni we Włocławku,**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Ilość** | **Jednostka miary** |
| 1 | Fasolka po bretońsku z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 218 | szt. |
| 2 | Gołąbki w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 218 | szt. |
| 3 | Flaki wołowe w rosolepoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 218 | szt. |
| 4 | Pulpety w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 218 | szt. |
| 5 | Golonka w kapuściepoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 218 | szt. |
| 6 | Zupa żurek z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 220 | szt. |

1. **CZĘŚĆ V - Zarząd Zlewni w Ciechanowie,**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Ilość** | **Jednostka miary** |
| 1 | Fasolka po bretońsku z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 168 | szt. |
| 2 | Pulpety w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 168 | szt. |
| 3 | Golonka w kapuściepoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 168 | szt. |

1. **CZĘŚĆ VI - Zarząd Zlewni w Radomiu,**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Ilość** | **Jednostka miary** |
| 1 | Fasolka po bretońsku z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 1200 | szt. |
| 2 | Gołąbki w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 1050 | szt. |
| 3 | Flaki wołowe w rosolepoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 1100 | szt. |
| 4 | Pulpety w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 1000 | szt. |
| 5 | Golonka w kapuściepoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 1000 | szt. |
| 6 | Zupa żurek z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 600 | szt. |

1. **CZĘŚĆ VII - Zarząd Zlewni w Dębe,**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Ilość** | **Jednostka miary** |
| 1 | Fasolka po bretońsku z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 1300 | szt. |
| 2 | Gołąbki w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 1300 | szt. |
| 3 | Pulpety w sosie pomidorowympoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 1300 | szt. |
| 4 | Zupa żurek z kiełbasąpoj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g | 1100 | szt. |

1. **Szczegółowy opis posiłków profilaktycznych**

Posiłki regeneracyjne w słoikachpowinny 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 35 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.
* 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 2006 r. nr 171 poz. 1225 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 2021, poz. 630)
* 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. 2015 poz. 322 )
* szczegółowe wymagania zawarte w Ustawie z dnia 25 sierpnia
2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171 poz. 1225 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**

* 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.
* Rozpoczęcie dostawy najpóźniej **10 dni** od daty zawarcia Umowy.
* Przedmiot zamówienia zostanie dostarczony przez Wykonawcę do następujących siedzib:, Zarząd Zlewni w Warszawie ul. Zarzecze 13 B 03-194 Warszawa, Zarząd Zlewni w Dębem 05-140 Serock, Zarząd Zlewni we Włocławku ul. Okrzei 74 A 87-800 Włocławek, Zarząd Zlewni w Radomiu ul. Parkowa 2A 26-600 Radom, Zarząd Zlewni w Piotrkowie Trybunalskim ul. Narutowicza 9/13 97-300 Piotrków Trybunalski, Zarząd Zlewni w Ciechanowie ul. Powstańców Warszawskich 11 06-400 Ciechanów, Zarząd Zlewni w Łowiczu ul. Ekonomiczna 6 99-400 Łowicz i rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego miejscu.
* Dostawa będzie zrealizowana w dni robocze **od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00 do 16.00** po uprzednim poinformowaniu Zamawiającego faxem lub e-mailem, co najmniej **4 dni** przez datą dostawy.
* 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 wymaga aby w odbiorze dostawy uczestniczył przedstawiciel Wykonawcy.
* Wszelki 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 słoikach (uszkodzenia mechaniczne, krótki okres przydatności do spożycia itp.) w terminie do 3 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.
* Osoby odpowiedzialne merytorycznie za realizację przedmiotu zamówienia ze strony Zamawiającego:

**Jacek Wiechnik – Wydział Organizacji tel. 22 58 70 438,**

**e-mail:** **jacek.wiechnik@wody.gov.pl**

**Joanna Macek – Wydział Organizacji tel. 22 58 70 437,**

 **e-mail:** **joanna.macek@wody.gov.pl**