

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.

2. Wykaz posiłków profilaktycznych

Ogólna ilość posiłków regeneracyjnych

Lp.	Nazwa asortymentu	Ilość	Jednostka miary
1.	Posiłek regeneracyjny (w słoiku)	13 284	szt.

Ilość, rodzaj i skład posiłków regeneracyjnych

Lp.	Nazwa asortymentu	Ilość	Jednostka miary
1	Fasolka po bretońsku z kielbasą poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g Skład: fasola biała nie mniej niż 30%, kielbasa nie mniej 8 %, boczek wędzony nie mniej niż 3 % koncentrat pomidorowy nie mniej niż 3 %, dodatki: mąka pszenna, czosnek, mieszanka przyprawowo-smakowa sól, aromat.	3401	szt.
2	Gołąbki w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g Skład: kapusta biała nie mniej niż 40%, mięso wieprzowe nie mniej niż 7%, ryż nie mniej niż 35 %, warzywa: cebula, marchew pietruszka seler, koncentrat pomidorowy nie mniej niż 3% Dodatki: mąka pszenna, sól, cukier, olej rzepakowy, ekstrakt drożdżowy, kwas cytrynowy, przyprawy, czosnek suszony, aromat	2624	szt.

Załącznik Nr 1 do SWZ
(stanowiący załącznik nr 2 do projektowanych postanowień umowy)

3	Flaki wołowe w rosole poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g Skład: przedzoładki wołowe nie mniej niż 35%, warzywa nie mniej niż 12% w tym marchew, cebula, seler, pietruszka, żelatyna wieprzowa, sól, hydrolizat białka słonecznikowego, przyprawy, warzywa suszone, aromaty, zioła w tym natka pietruszki, ekstrakty przypraw.	1414	szt.
4	Pulpety w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g Skład: nie mniej niż 35 % mięsa w tym: z drobiu nie mniej niż 30 %, wieprzowe nie mniej niż 25 %, koncentrat pomidorowy nie mniej niż 3,5 %, przyprawy (cukier, sól, przyprawy, warzywa suszone, aromaty, glukoza, seler), mąka pszenna, skrobia kukurydziana modyfikowana, masło z mleka, cebula suszona.	2635	szt.
5	Golonka w kapuście poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g Skład: kapusta kiszona nie mniej niż 35 %, golonka wieprzowa nie mniej niż 20 %, przyprawy, cukier, warzywa suszone, seler, skrobia ziemniaczana, ekstrakt drożdżowy, laktoza z mleka, olej roślinny rzepakowy, ocet, hydrolizat białka sojowego, aromat, tłuszcz wieprzowy, koncentrat pomidorowy, pieczarki suszone, cebula suszona.	844	szt.
6	Zupa żurek z kielbasą poj. 450 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 450 g Skład: mięso nie mniej niż 30 % (minimum 2 sztuki kielbaski białej wieprzowej, średnio -rozdrobnionej, parzonej), koncentrat żurku nie mniej niż 15%, mąka pszenna, mąka owsiana, sól, czosnek, boczek wieprzowy nie mniej niż 5 % , śmietana nie mniej niż 4%, cebula smażona nie mniej niż 2%, przyprawy, susz warzywny (marchew, pasternak, cebula, por, pietruszka, seler), sól, aromaty	2366	szt.

Załącznik Nr 1 do SWZ
(stanowiący załącznik nr 2 do projektowanych postanowień umowy)

a) CZĘŚĆ I - Zarząd Zlewni w Ciechanowie,

Lp.	Nazwa asortymentu	Ilość	Jednostka miary
1	Fasolka po bretońsku z kielbasą poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	168	szt.
2	Flaki wołowe w rosole poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	168	szt.
3	Pulpety w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	170	szt.

b) CZĘŚĆ II - Zarząd Zlewni w Dębie,

Lp.	Nazwa asortymentu	Ilość	Jednostka miary
1	Fasolka po bretońsku z kielbasą poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	1740	szt.
2	Gołąbki w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	1740	szt.
3	Pulpety w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	1740	szt.
4	Zupa żurek z kielbasą poj. 450 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 450 g	1740	szt.

c) CZĘŚĆ III - Zarząd Zlewni w Łowiczu,

Lp.	Nazwa asortymentu	Ilość	Jednostka miary
1	Fasolka po bretońsku z kielbasą poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	37	szt.
2	Gołąbki w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	37	szt.
3	Flaki wołowe w rosole poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	37	szt.
4	Pulpety w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	37	szt.
5	Golonka w kapuście poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	37	szt.
6	Zupa żurek z kielbasą poj. 450 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 450 g	37	szt.

Załącznik Nr 1 do SWZ
(stanowiący załącznik nr 2 do projektowanych postanowień umowy)

d) CZĘŚĆ IV - Zarząd Zlewni w Piotrkowie Trybunalskim,

Lp.	Nazwa asortymentu	Ilość	Jednostka miary
1	Fasolka po bretońsku z kielbasą poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	90	szt.
2	Gołąbki w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	90	szt.
3	Flaki wołowe w rosole poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	90	szt.
4	Pulpety w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	75	szt.
5	Golonka w kapuście poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	90	szt.
6	Zupa żurek z kielbasą poj. 450 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 450 g	90	szt.

e) CZĘŚĆ V - Zarząd Zlewni w Radomiu,

Lp.	Nazwa asortymentu	Ilość	Jednostka miary
1	Fasolka po bretońsku z kielbasą poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	985	szt.
2	Gołąbki w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	587	szt.
3	Flaki wołowe w rosole poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	814	szt.
4	Pulpety w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	445	szt.
5	Golonka w kapuście poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	647	szt.
6	Zupa żurek z kielbasą poj. 450 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 450 g	399	szt.

Załącznik Nr 1 do SWZ
(stanowiący załącznik nr 2 do projektowanych postanowień umowy)

f) CZĘŚĆ VI - Zarząd Zlewni w Warszawie,

Lp.	Nazwa asortymentu	Ilość	Jednostka miary
1	Fasolka po bretońsku z kiełbasą poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	381	szt.
2	Gołąbki w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	170	szt.
3	Flaki wołowe w rosole poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	305	szt.
4	Pulpety w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	170	szt.
5	Golonka w kapuście poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g	70	szt.
6	Zupa żurek z kiełbasą poj. 450 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 450 g	100	szt.

3. Szczegółowy opis posiłków profilaktycznych

Posiłki regeneracyjne w stoikach 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
- 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)

Załącznik Nr 1 do SWZ
(stanowiący załącznik nr 2 do projektowanych postanowień umowy)

- informacje i oznaczenia na opakowaniach szklanych oraz metalowych opakowaniach konserw formułowane w języku polskim oraz spełniające wymogi zawarte w Ustawie z dnia 12 stycznia 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.
- Zamawiający wymaga realizacji zamówienia sukcesywnie przez 12 miesięcy. Zmówienia będą realizowane w nieprzekraczalnym terminie 12 dni od daty złożenia zamówienia (wpisana w umowie data będzie zgodna z ofertą wykonawcy).
- Przedmiot zamówienia zostanie dostarczony przez Wykonawcę do następujących siedzib:, Zarząd Zlewni w Warszawie ul. Zarzecz 13 B 03-194 Warszawa, Zarząd Zlewni w Dębem 05-140 Serock, 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 **2 dni** przez datą dostawy.

Załącznik Nr 1 do SWZ

(stanowiący załącznik nr 2 do projektowanych postanowień umowy)

- 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.
- 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 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:

Adrian Kowalczyk – Wydział Organizacji tel. 22 58 70 438,

e-mail: adrian.kowalczyk@wody.gov.pl

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

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