

Zamawiający:

Powiatowy Zakład Aktywności Zawodowej
w Krzyżewie

Krzyżewo 30, 18-218 Sokoły

REGON: 522369072 **NIP:** 7221636734

tel.: 85 33 33 199

e-mail: sekretariat@pzazkrzyzewo.pl

<https://bip-zaz-stwysmaz.podlaskie.eu>

Opis przedmiotu zamówienia

1. **Przedmiotem zamówienia są** sukcesywne zakupy i dostawy artykułów spożywczych przeznaczonych na potrzeby bieżącego żywienia w asortymencie i ilościach ujętych w zestawieniach stanowiących załącznik w formacie EXCEL. Zamawiający zaznacza, że realizowane cykliczne dostawy, każdorazowo winny być dostosowane wagowo do składanego zamówienia.
2. Określona ilość artykułów spożywczych w formularzu cenowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega możliwość zakupu mniejszej ilości produktów. Powyższe nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę roszczeń o zakup pozostałej ilości produktów ani o zapłatę równowartości niezamówionych produktów czy odszkodowania za ich nie zamówienie.
3. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno - epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
 - 1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
 - 2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
 - 3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
4. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia nie krótszych niż połowa okresu przydatności do spożycia określonego przez producenta, a produktów sypkich i przypraw min. 3 miesiące. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia. Przetwory mleczne muszą być dostarczone z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 7 dni od daty dostawy, natomiast jaja konsumpcyjne z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.

6. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.
7. Warzywa i owoce powinny być:
 - 1) wygląd: zdrowe, jędrne (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, czyste, nie uszkodzone;
 - 2) barwa: Typowa dla odmiany;
 - 3) smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
 - 4) jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
 - 5) opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów;
 - 6) owoce i warzywa gat. I bez zanieczyszczeń (ziemia, trawa itp.).
8. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, rozmrożone lub powtórnie zamrożone.
9. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych, wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być nieuszkodzone, niezawilgocone, czyste, bez śladów pleśni oraz obcych zapachów.
10. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny” (zgodnie z art. 99 ust. 5 ustawy Pzp) gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń. Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem ”lub równoważny”. Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych. Pkt. 15 stosuje się odpowiednio.
11. Wskazane bądź sugerujące opisy nie stanowią zatem preferencji Zamawiającego.
12. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
13. Przedłożone przez Wykonawcę dowody potwierdzające spełnienie warunku określonego w ww. pkt. 4 i 5 muszą być jednoznaczne. Zamawiający odrzuci przedłożone dokumenty jeżeli nie będą pozwalały na jednoznaczne spełnienie powyższego obowiązku.
14. W każdym przypadku dopuszczalne są rozwiązania równoważne pod warunkiem, że zaproponowany asortyment / elementy będą posiadały parametry techniczne i jakościowe (technologiczne) nie gorsze niż podane w niniejszym opisie przedmiotu

zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na normy, znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces należy odczytywać z wyrazami „*lub równoważne*”.

15. Zamawiający skorzysta z prawa opcji w przypadku wystąpienia potrzeby zamówienia dodatkowego asortymentu w związku z przydzielonymi środkami finansowych na ten cel. Do zamówień objętych prawem opcji stosuje się postanowienia odnoszące się do zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania całości bądź części zamówienia objętego prawem opcji, a Wykonawca oświadcza, że nie będzie z tego powodu wnosił żadnych roszczeń.
16. Zamawiający przewiduje zastosowanie prawa opcji w wysokości 20% wartości zamówienia podstawowego w trybie art. 441 ustawy Pzp. Pojęcie zamówienia opcjonalnego to możliwość skorzystania przez Zamawiającego, bez ponownego przeprowadzenia procedury przetargowej, udzielanie zamówienia publicznego temu samemu wyłonionemu wykonawcy w ramach określonej wielkości opisanej w prawie opcji. Opcja rozumiana jest jako rozszerzenie zamówienia podstawowego / szacowanego o wskazane, wyszczególnione pozycje w formularzu ofertowym oraz ww. załączniku w formacie EXCEL. Jest to uprawnienie Zamawiającego, a nie obowiązek. Z zamówienia w zakresie prawa opcji Zamawiający będzie korzystał w terminie zamówienia podstawowego określonego w projekcie umowy stanowiącym Załącznik nr 3 do SWZ.
17. Przedmiot zamówienia, jego wytworzenie, sposób opakowania i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności:
 - 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i innymi aktami wykonawczymi do tej ustawy (Dz.U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.),
 - 2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2021 r., poz. 630 z późn. zm.),
 - 3) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2020 r., poz. 1753),
 - 4) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz.U.UE.L.2011.304.18),
 - 5) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1 z późn. zm.),
 - 6) rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U.UE.L.2004.338.4),

- 7) rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.),
 - 8) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U.UE.L.2002.31.1 z późn. zm.),
 - 9) rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r, poz. 1154),
 - 10) rozporządzenia WE nr 1935 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG,
 - 11) innymi, wyżej nie wymienionymi przepisami prawa dotyczącymi artykułów spożywczych (obowiązujące ustawy wraz z rozporządzeniami do nich oraz dyrektywy i rozporządzenia UE).
18. Warunki dostawy:
- 1) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia zgodnego z opisem, własnym środkiem transportu, na własny koszt i ryzyko,
 - 2) realizacja dostaw odbywa się na podstawie składanych przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) lub telefonicznie zamówień, zawierających ilości i terminy dostaw oraz w miarę potrzeb inne warunki istotne z punktu widzenia Zamawiającego – **bez minimalnych ograniczeń kwotowych**,
 - 3) jakiegokolwiek zawiadomienie przekazywane między stronami w formie pisemnej, elektronicznej lub telefonicznej skutkuje w momencie doręczenia go danej ze stron,
 - 4) dostawy odbywać się będą sukcesywnie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w następujących godzinach:
 - Mięso i drób przetwory mięsne – dostawa rano do godziny 7:00 następnego dnia po zamówieniu towaru
 - Nabiał i produkty mleczarskie - dostawa rano do godziny 7:00 następnego dnia po zamówieniu towaru
 - Jaja - dostawa rano do godziny 7:00 następnego dnia po zamówieniu towaru
 - Produkty spożywcze – dostawa rano do godziny 7:00 następnego dnia po zamówieniu towaru
 - Ryby i przetwory rybne - dostawa rano do godziny 7:00 następnego dnia po zamówieniu towaru
 - Warzywa i owoce - dostawa rano do godziny 7:00 następnego dnia po zamówieniu towaru
 - Mrożonki - dostawa rano do godziny 7:00 następnego dnia po zamówieniu towaru

Ilość dostarczanego towaru nie może być większa niż gramatura podana w zamówieniu na dany dzień (dopuszczalna granica to + 200 g).

W przypadku kiełbas wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu,

W przypadku zamówienia dotyczącego jogurtów i serków homogenizowanych Zamawiający zastrzega prawo do podania dokładnej ilości zamawianego towaru w dzień poprzedzający zamówienie. Zawartość cukru, soli i tłuszczu w w/w produktach zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100g produktu.

Zamawiający wymaga aby asortyment mrożony, który zostanie zamówiony przywożony był **w temp. minimum (- 18^o C) i pakowany w folię.**

Artykuły spożywcze muszą być dostarczone w opakowaniach o gramaturze podanej w formularzu asortymentowo – cenowym, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Opakowania powinny posiadać etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.

- 5) Zamawiający zastrzega prawo do sprawdzenia zamówionego asortymentu pod względem ilościowym i jakościowym również podczas odbioru towaru.
Zamawiający zastrzega dostarczenie asortymentu I gatunku,
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do znakowania i opakowania towaru zgodnie z obowiązującymi przepisami, z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego określonych w opisie przedmiotu zamówienia. Pkt 20. i 21. stosuje się odpowiednio,
- 7) przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
 - a. środków transportu odpowiednich do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi higieny środków spożywczych, pod rygorem nieprzyjęcia dostawy przez Zamawiającego;
 - b. odpowiedniego zabezpieczenia towaru na czas przewozu, pod rygorem odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu;
 - c. możliwości realizacji procedur bezpieczeństwa przez pracowników Zamawiającego w stosunku do osób i pojazdów wykonujących dostawę;
 - d. uczestnictwa kierowcy lub innej osoby w dostarczeniu towaru, w tym pobraniu prób w ramach reklamacji lub kontroli prewencyjnej, pod rygorem dokonania tych czynności bez udziału Wykonawcy na jego ryzyko,
- 8) Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczanych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych.
19. Dostarczony asortyment **musi być oznakowany w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu**, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami.
20. Wymagania w zakresie znakowania opakowań:

Każde opakowanie musi posiadać etykietę zawierającą, co najmniej następujące dane:

- a) nazwa produktu, odmiana,
- b) termin przydatności do spożycia,
- c) masę netto,
- d) warunki przechowywania,
- e) nazwę i adres producenta.
- f) w przypadku kiełbas wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100g produktu.

21. **Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca przy dostawie mięsa, nabiału, mrożonych warzyw, ryb oraz jaj, dostarczy handlowe dokumenty identyfikacyjne (HDI) bądź karty charakterystyki produktu.**
22. Wykonawca na żądanie Zamawiającego dołączy decyzję o nadaniu numeru rejestracyjnego z Podlaskiego Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin (Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25 kwietnia 2016 r. w sprawie sposobów oznakowania bulw ziemniaków innych niż sadzeniaki (Dz.U. z 2020 r. poz. 1579).
23. Przy dostawie miodu Zamawiający wymaga dostarczenia dokumentu producenta miodu potwierdzającego wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (dot. sprzedaży bezpośredniej oraz podmiotów prowadzących produkcję pierwotną) - art. 61 i 63 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.).
24. Zawartość cukru, soli i tłuszczu w produktach wymienionych w formularzach asortymentowo-cenowych muszą być zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100g produktu.
25. W przypadku stwierdzenia niezgodności ilościowej lub jakościowej zamówienia (wad produktów), zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia odbioru całości lub części zamówienia. Przez wady dostarczonych produktów rozumie się w szczególności produkty o niewłaściwej jakości zdrowotnej i handlowej, zbyt krótki okres przydatności do spożycia, bądź dostarczenia żywności środkiem transportu nie spełniającym wymagań sanitarnych, a także inne niezgodności artykułów z opisem zawartym w umowie. W takiej sytuacji wykonawca zobowiązany jest do dokonania wymiany produktów na świeże, wolne od wad i/lub uzupełnienia braków ilościowych zamówienia stwierdzonych przy dostawie, w terminie wskazanym w ofercie przetargowej (*jako kryterium oceny ofert*) od zgłoszenia reklamacji. Zwrot zakwestionowanego towaru i dostarczenie wolnego od wad towaru następuje na koszt Wykonawcy. Zamawiający nie odpowiada za straty poniesione przez wykonawcę z tytułu zwrotu kwestionowanej partii towaru.
26. Wykonawca zobowiązuje się przez cały okres związania umowy, do posiadania aktualnej polisy ubezpieczeniowej OC w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.

27. Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz Zamawiającego żywnością muszą posiadać aktualne określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach - orzeczenie lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
28. Przedmiot zamówienia (występujący w opakowaniach jednostkowych) dostarczany będzie w oryginalnych opakowaniach - **bez stosowania opakowań zastępczych**.
29. Wykonawca w odniesieniu do producenta uczestniczącego w przedmiotowym postępowaniu przetargowym, zobowiązuje się udostępnić na żądanie Zamawiającego dokumentację z wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji zgodnie z postanowieniami ww. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
30. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy wraz z zamówionym towarem dokument WZ z podaną ilością, ceną brutto oraz wartością poszczególnych pozycji na zamówienie, które będzie realizowane danego dnia.
31. Wykonawca wyraża zgodę na **30-dniowy termin płatności** wystawianych faktur.
32. W przypadku błędnie wystawionej faktury, bądź dokumentu WZ Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia i dostarczenia Zamawiającemu faktury korygującej lub prawidłowo wystawionego dokumentu WZ w dniu danej dostawy. Termin płatności ulega wstrzymaniu do dnia przedłożenia Zamawiającemu prawidłowej faktury.
33. W przypadku zmiany stawki VAT na poszczególne asortymenty w czasie obowiązywania umowy, Wykonawca będzie zobowiązany do zmiany stawki VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zmiany cen zostaną wprowadzone wyłącznie w drodze aneksu do umowy i będą obowiązywać od dnia podpisania.
34. W przypadku nieprzestrzegania terminów dostaw, jakości towarów oraz powtarzających się uchybień w realizacji warunków umowy, Zamawiający ma prawo naliczania kar o których mowa w projektowanych postanowieniach umowy.

.....(miejsowość), dnia.....f.....

(Podpis osoby reprezentującej Wykonawcę)

Formularz należy złożyć w formie elektronicznej (kwalifikowany podpis elektroniczny) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym Zamawiający zaleca zapisu dokumentu w formacie pdf.