

Opis przedmiotu zamówienia.

Podane w formularzach cenowych ilości asortymentu są jedynie ilościami szacunkowymi i mogą ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu pod warunkiem, że kwota jaką Zamawiający przeznaczył na realizację umowy, nie ulegnie zwiększeniu. Faktyczna ilość zamawianego towaru może ulec zmianie z uwagi na rzeczywiste potrzeby Zamawiającego. Z tytułu zmiany Wykonawca nie będzie miał żadnych roszczeń. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem dostawy faksem lub drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.

Część nr 1.

Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne 1510000-9 produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

- Mięso, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być blad różowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kielbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ściśła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Część nr 2.

Drób i produkty drobiowe 15112000-6 – drób 15112100-7 – drób świeży 15131135-0 – wędliny drobiowe

- Mięso, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Mięso nie może być pakowane próżniowo.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być blad różowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

Część nr 3.

Produkty mleczarskie 15500000-3 – produkty mleczarskie 15530000-2 – masło

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty, termin przydatności na denku lub wieczku

Część nr 4.

WARZYWA I OWOCE 03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa 03212100-1 - ziemniaki 03221000-6 - warzywa 03222000-3 - owoce i orzechy

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń

zewnątrznych. • Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia. • Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe. • Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam. • Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny. • Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń. • Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Część nr 5.

MROŻONKI 15331170-9 – warzywa mrożone 15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

• Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone. • Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły). • Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

Część nr 6.

RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 15131500-0 – produkty drobiowe 15800000-6 - różne produkty spożywcze 15830000-5 - cukier i produkty pokrewne 15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego 15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne 15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone 15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych 15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne 15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa 15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane, C

• Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia. • Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego. • Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor. • Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek. • Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe. • Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się. • Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

Część nr 7.

JAJA 03142500-3 – jaja

• Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki. • Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania • Chów ściółkowy (3) • Poddane działaniu promieni UV, które eliminuje występowanie bakterii Colli i Salmonelli na skorupie jaj • Wielkości „L”

Część nr 8.

PIECZYWO 15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

• Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane. • Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego. • Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, nie gumiaście, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci

Część nr 9.

RYBY 03310000-5 Ryby, skorupiaki i produkty wodne, 15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb,

• Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego. • Łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry. • Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się. • Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF. • Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

UWAGA! Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 3: NABIAŁ: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 06:00 do 6:30.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 13:00.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 13:00.

Część 7: JAJA: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 13:00.

Część 8: PIECZYWO: 6 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 9: RYBY: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 13:00.

Konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie faksem lub drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

1. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie lub za pośrednictwem faksu na nr 55 277 42 36
2. Miejscem dostawy będzie: Dom Pomocy Społecznej „Słoneczne Wzgórze” ul. Słoneczna 14, 82-420 Ryjewo.
3. Zamawiający potwierdzi na piśmie przyjęcie dostawy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
5. Do obowiązków Wykonawcy należy wniesienie zamówionych produktów na miejsce wskazane przez Zamawiającego w jego siedzibie.
6. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego będą osoby wskazane w umowie.

7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarnoepidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaofiarowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
8. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SIWZ.
9. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
10. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
11. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
13. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
14. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (zgodnym z opisem poszczególnych części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
15. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
16. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz na zewnątrz siedziby.
17. Zastrzega się, iż podane w wykazie cen jednostkowych ilości są ilościami orientacyjnymi, szacowanymi przez Zamawiającego na okres realizacji zamówienia. Zamawiający będzie składał zapotrzebowanie w zależności od faktycznych potrzeb, co oznacza, że podane ilości mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu pod warunkiem, że kwota jaką zamawiający przeznaczył na realizację umowy, nie ulegnie zwiększeniu.
18. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
19. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:
 - a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2022.2132 ze. zm.),
 - b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U.2022.1688 ze. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,
 - c) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020. 1753 ze.zm.),
 - d) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczegółowe przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 ze. zm.),
 - e) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie

znakowania środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29 z późn zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn zm.),

f) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,

g) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2022 r.poz.1688) wraz z aktami wykonawczymi,

h) Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),

i) Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),

j) Rozporządzenia (WE 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 (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z późn. zm.), k) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2020 r. nr 17, poz. 1753 z późn. zm.).

19. Towar oferowany przez Dostawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.

20. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz. U. z 2015 r. poz. 29).

21. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

22. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymagania dla tych produktów, w tym wymagania zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

23. W przypadku nie spełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony dostawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

24. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów