**Nr sprawy 2/G/2024**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA   
(OPZ)**

**Przedmiotem zamówienia** **sukcesywna dostawa mięsa i przetworów mięsnych w ramach działalności gastronomicznej Spółki „ALGAWA” Sp. z o.o**

**Kod główny CPV: 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

**I Termin realizacji zamówienia:**

1. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie, przez **12 miesięcy** od 01.01.2025 roku do 31.12.2025 roku..
2. W przypadku przedłużającej się procedury przetargowej lub podpisania umowy   
   z Wykonawcą termin 12 miesięcy obowiązywania dostaw może ulec skróceniu   
   i obowiązywać będzie od dnia zawarcia umowy jednak nie dłużej niż do dnia 31 grudnia 2025 r.
3. Wykonawca będzie sukcesywnie dostarczał zamówione artykuły spożywcze w terminie nie dłuższym niż 2 dni robocze licząc od daty złożenia zlecenia, w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 6.00 do 14.00.

**II Miejsce i sposób dostawy:**

1. Służewo, ul. Toruńska 8, 87-710 Służewo
2. Stawki, ul. Szkolna 4, 87-700 Aleksandrow Kujawski.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania artykułów spożywczych własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r.   
   o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony   
   w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
4. Wykonawca zapewni wniesienie dostarczanych produktów do wskazanych pomieszczeń.

**III Warunki realizacji zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i przetworów mięsnych zgodnie z potrzebami Zamawiającego.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje transport, rozładunek, wniesienie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
3. Dostawy artykułów spożywczych będą zrealizowane w dni robocze od poniedziałku do piątku   
   w godzinach od 6:00 do 14:00. Wykonawca będzie dostarczał zamówiony towar własnym transportem do pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego, mieszczącego pod adresem wskazanym w pkt. II OPZ.
4. Wykonawca będzie dostarczał towar sukcesywnie zgodnie z zleceniami Zamawiającego   
   w terminie nie dłuższym niż 1 dzień , licząc od daty złożenia zapotrzebowania.
5. W sytuacjach szczególnych Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy przedmiotu zamówienia w innym terminie niż wskazany w pkt. 3, uzgodnionym pomiędzy stronami.
6. Wszystkie zamawiane produkty spożywcze Wykonawca będzie dostarczał w pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym i sanitarnym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski,

7. Asortyment będący przedmiotem zamówienia będzie dostarczany transportem Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami GMP/ GHP oraz systemu HACCP na jego koszt i ryzyko. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązuje się przedstawić najpóźniej w terminie do 2 dni od daty żądania, dokumentację kontroli sanitarnej środka transportu (dopuszczenie środka transportu do przewozu żywności wydane przez właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego).

8. Wielskość jednorazowej dostawy ustalana będzie na bieżąco podczas trwania umowy na podstawie zamówień składanych przez Zamawiających nie później niż 3 dni przed planowaną dostawą w formie telefonicznej lub nie później niż 7 dni przed dostawą w formie pisemnej,

9. Zamawiający zastrzegają sobie prawo do zmiany wielkości dostawy na dzień przed terminem jej realizacji w przypadku zaistnienia okoliczności, na które Zamawiający nie ma wpływu.

10. Wykonawca gwarantuje, że dostarczony asortyment jest przydatny do spożycia, termin przydatności do spożycia musi być zawarty na opakowaniu. Dostawy asortymentu są zgodnie z parametrami i warunkami zawartymi w całej dokumentacji zamówienia.

11. Przyjęcie asortymentu przez Zamawiającego nie jest równoznaczne z uznaniem, iż asortyment został dostarczony w ilości i jakości zgodnej z zamówieniem. Zamawiający w tym samym dniu, w miarę możliwości niezwłocznie po zakończeniu czynności przyjęcia, dokonuje procedury odbioru dostawy i podejmuje się badania ilościowego, jak też sprawdzenia, czy dostarczony asortyment wolny jest od widocznych wad jakościowych.

12. W razie stwierdzenia nieprawidłowości (np. niekompletna dostawa, asortyment gorszej jakości lub gatunku niż określony w SWZ) Zamawiający, który stwierdza uchybienia w realizacji umowy niezwłocznie przesyła Wykonawcy zgłoszenie reklamacyjne.

13. Reklamacji podlega towar:

a) dostarczony transportem nie spełniającym wymogów sanitarnych;

b) dostarczony w pojemnikach/opakowaniach nie spełniających wymogów sanitarnych;

c) niewłaściwej jakości do dnia upływu terminu przydatności do spożycia.

14. W przypadku zgłoszenia reklamacji Zamawiający zgodnie z własnym wyborem zastrzega sobie prawo żądania wymiany reklamowanej partii towaru w terminie określonym przez Wykonawcę w formularzu ofertowym, licząc od chwili zgłoszenia reklamacji, w razie odmowy wymiany ze strony Wykonawcy dokonania zakupu zastępczego na zasadach określonych w dokumentach zamówienia.

15. Dostarczany towar podlega reklamacji do upływu terminu przydatności.

16. Cały asortyment powinien byś świeży, przywieziony w postaci schłodzonej, na opakowaniu widoczne termin przydatności do spożycia.

17. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty pakowane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały etykietę zawierającą co najmniej:

- nazwę produktu,

- wykaz składników,

- datę produkcji,

- nazwę i adres producenta,

- masę netto,

- datę przydatności do spożycia, datę minimalnej przydatności trwałości do spożycia

- wskazanie warunków przechowywania lub daty przydatności do spożycia po otwarciu produktu,

- zawartość netto wyrażonej w jednostkach miary,

- oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikacje artykułu.

18. Nie dopuszcza się dostarczenia w opakowaniach zastępczych, uszkodzonych.

19. Pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością Powinny być gładkie, czyste, łatwe do mycia i dezynfekcji.

20. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

21. Podane zamawiane ilości przedmiotu zamówienia są szacunkowe i mogą być zmienione zgodnie z zapisem w pkt 25 i 26.

22. Zastosowane w opisie przedmiotu zamówienia znaki towarowe lub pochodzenie artykułów spożywczych służą jedynie do określenia parametrów technicznych, standardów, właściwości, jakości , przydatności jakimi powinny charakteryzować się wchodzące w skład przedmiotu zamówienia artykuły spożywcze. Wykonawca składając ofertę może oferować artykuły spożywcze równoważne do wskazanych za pomocą znaków towarów lub pochodzenia.

23. Za artykuł równoważny uważa się artykuł:

1. który został wyprodukowany z tych samych surowców (składników) co artykuł podstawowy, w ilości określonej procentowo lub wagowo, nie odbiegający od wskazanej tolerancji wynoszącej maksymalnie 2%. Jeżeli skład produktu podstawowego nie jest określony procentowo lub wagowo, za artykuł równoważny uznaje się artykuł składający się z nie więcej niż dodatkowo dwóch składników od składu podstawowego
2. posiadający te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwę, konsystencję) a także posiadający cechy jakościowe (normy polskie lub równoważne, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące) nie gorsze niż artykuł podstawowy
3. posiadający gramaturę nie odbiegającą od wskazanej 2% tolerancji dla artykułu podstawowego.

24. Wykonawca, który powołuje się na artykuły równoważne opisane przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego artykuły spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

25. Wskazana w pkt. IV ilość mięsa i przetworów mięsnych stanowi maksymalną ilość zamówienia. Realizacja przedmiotu zamówienia następować będzie według rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, z zastrzeżeniem, iż minimalne (gwarantowane) świadczenie stron wynosić będzie 50% wartości zamówienia. Zamawiającemu przysługuje prawo nie zrealizowania pozostałych 50% wartości zamówienia bez podawania przyczyny, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu. Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, iż jest zainteresowany udzieleniem zamówienia na cały zakres objęty przedmiotem zamówienia, jednakże z uwagi na przeznaczenie zamawianych produktów tzn; przygotowanie ilości posiłków dla dzieci w placówkach oświatowych lub osób korzystających z usług cateringowych, zamawiający nie jest w stanie jednoznacznie określić maksymalnej ilości dostaw. Wynika to z faktu, iż na dzień sporządzania opisu przedmiotu zamówienia nie jest znana absencja chorobowa uczniów ani faktyczne zapotrzebowanie na posiłki czy usługi cateringowe. Zamawiający nie będzie zainteresowany dostawą produktów, poza realne i rzeczywiste potrzeby ani też tym bardziej nabywaniem produktów „na zapas” gdyż zamawiany asortyment cechuje krótki termin przydatności do spożycia, których terminy przydatności do spożycia uniemożliwiają dłuższe magazynowanie (w przypadku ich niewykorzystania). W związku z powyższym Wykonawca nie będzie wnosił roszczeń z tego tytułu.

26. W przypadku wykorzystania ilości któregoś z zamawianych asortymentów, przy jednoczesnym niewykorzystaniu innego asortymentu, Zamawiający dopuszcza zmianę ilości w ramach poszczególnych asortymentów określonych w ofercie, przy jednoczesnym zachowaniu cen jednostkowych brutto i nie przekroczeniu maksymalnej kwoty brutto określonej w złożonej ofercie i zawartej umowie. Dokonana przez Zamawiającego zmiana nie będzie stanowić podstawy roszczenia przez Wykonawcę .

**IV Przedmiot dostawy:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **jm** | **Szacunkowa ilość/rok** |
| 1. | Filet z piersi kurczaka [bez skóry - b/s], [b/k] | kg | 2900 |
| 2. | Łopatka wieprzowa [bez kości - b/k] | kg | 1900 |
| 3. | Grzbiety z kurcząt | kg | 280 |
| 4. | Udziec z kurczaka | kg | 550 |
| 5. | Schab wieprzowy [b/k] | kg | 400 |
| 6. | Kiełbasa śląska wieprzowa - mięso min. 80% | kg | 250 |
| 7. | Parówki drobiowe - skład: filet z kurczaka 75 % | kg | 170 |
| 8. | Kiełbasa biała surowa - skład: mięso wieprzowe min. 75% | kg | 150 |
| 9. | Karkówka wieprzowa [b/k] | kg | 300 |
| 10. | Boczek wędzony parzony | kg | 100 |
| 11. | Ligawa | kg | 50 |
| 12. | Wątróbka drobiowa | kg | 150 |
| 13. | Szynka drobiowa z indyka - skład: mięso z indyka min. 40 % | kg | 25 |
| 14. | Golonka wieprzowa z kością | kg | 50 |
| 15. | Kaszanka jęczmienna | kg | 50 |
| 16. | Polędwica sopocka wieprzowa, wędzona, – skład: mięso wieprzowe min. 75% | kg | 55 |
| 17. | Filet z kurczaka, parzony - skład: mięso z piersi kurczaka min. 85% | kg | 50 |
| 18. | Mielonka Tyrolska – skład: mięso wieprzowe min. 50% | kg | 50 |
| 19. | Kiełbasa żywiecka wieprzowa, wędzona, parzona, podsuszana - skład: mięso min. 85% | kg | 50 |
| 20. | Ogonówka wieprzowa, wędzona, parzona - skład: mięso wieprzowe min. 60 % | kg | 25 |
| 21. | Szynka drobiowa - mięso z piersi kurczaka min. 85% | kg | 25 |
| 22. | Polędwica drobiowa - skład: filet z kurczaka min. 45 % | kg | 25 |
| 23. | Boczek świeży | kg | 50 |