

## Opis przedmiotu zamówienia na dostawę artykułów żywnościowych

### I. Opis przedmiotu zamówienia Część 1

1. **Przedmiotem zamówienia jest dostawa warzyw i owoców świeżych** dla Hospicjum Sosnowieckiego im. św. Tomasza Ap. do ośrodka przy ul. Hubala Dobrzańskiego 131.
2. Warzywa i owoce muszą być świeże i dobrej jakości.
3. Warzywa muszą być świeże, niezwiędnięte, twarde, bez śladów zepsucia i pleśni. Warzywa okopowe ponadto muszą być niepopękane, bez bocznych rozwidleń i rozgałęzień, jednolite pod względem jakości i odmiany.
4. Ziemniaki po ugotowaniu muszą być sypkie, o białej lub kremowej barwie oraz przyjemnym zapachu.
5. Owoce muszą być świeże, twarde, soczyste, niepoobijane, bez śladów zepsucia i pleśni, jednolite pod względem jakości.
6. Zamawiający nie dopuszcza dostarczania warzyw pastewnych. Dostarczane warzywa muszą posiadać charakterystyczne dla danego rodzaju warzyw cechy jakościowe.
7. Zamawiający dopuszcza zmianę wielkości opakowania pod warunkiem odpowiedniego przeliczenia ilości zaoferowanych opakowań (do pełnych opakowań), przy czym łączna masa asortymentu musi być nie mniejsza niż wskazana w SOWUZ. Podana waga jest wagą netto produktu.
8. Opakowania jednostkowe mają być nieuszkodzone.
9. Dostawy muszą spełniać warunki wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.).
10. Zamawiający informuje, że podane ilości są jedynie ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w czasie trwania umowy.

### **Dokumenty potwierdzające, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:**

1. oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACCP (lub certyfikat HACCP) zgodnie z zapisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 171 poz. 1225).
2. Artykuły będące przedmiotem zamówienia winny posiadać odpowiednie atesty świadczące o dopuszczeniu dostarczanych towarów do obrotu handlowego oraz powinny odpowiadać normom branżowym przyjętym dla tego rodzaju asortymentu.

### **Sposób realizacji dostaw:**

Dostawy będą realizowane na podstawie zamówień Zamawiającego obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru oraz termin dostawy uzgadniane będą telefonicznie.

### **Dostawy:**

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 2 razy w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (8.00 – 9.00). W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w dogodnym dla siebie terminie.

2. Dostawy będą się odbywać transportem Wykonawcy, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych, wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r Nr 171 poz. 1225) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia, do magazynu znajdującego się w Sosnowcu przy ul. Hubala Dobrzańskiego 131. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu Zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest Kierownik Kuchni lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli ilościowej i jakościowej dostarczanych produktów podpisany zostanie dowód dostawy lub faktura.

**Rozliczenie za zrealizowane dostawy:**

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi 1 raz w miesiącu i obejmującymi prawidłowo zrealizowane dostawy. Termin płatności za fakturę 7 dni.

**Opakowania:**

Przedmiot zamówienia będzie dostarczany w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia.

## II. Opis przedmiotu zamówienia Część 2

1. **Przedmiotem zamówienia jest dostawa produktów suchych i sypkich** dla Hospicjum Sosnowieckiego im. św. Tomasza Ap. do ośrodka przy ul. Hubala Dobrzańskiego 131.

2. Dostarczane produkty muszą posiadać aktualny termin przydatności do spożycia, nie krótszy niż 4 miesiące.

3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych (zgodnie z opisem w powyższej tabeli). Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych. Za równoważną uzna produkt o takich samych lub bardzo zbliżonych walorach smakowych, zapachowych i kolorystycznych; sposobie użycia i terminie przydatności do spożycia.

4. Zamawiający dopuszcza zmianę wielkości opakowania pod warunkiem odpowiedniego przeliczenia ilości zaoferowanych opakowań (do pełnych opakowań), przy czym łączna masa asortymentu musi być nie mniejsza niż wskazana w SIWZ. Podana waga jest wagą netto produktu.

5. Opakowania jednostkowe mają być nieuszkodzone.

6. Zamawiający wymaga przestrzegania warunków higieniczno-sanitarnych podczas transportu.

7. Realizacja zamówienia musi być zgodna z ilością zapisaną na fakturze i dostarczoną Zamawiającemu.

8. Dostarczane produkty powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia, w tym spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej. Ponadto, powinno cechować się wysokimi walorami smakowymi.

Ponadto producent /wytwórca oferowanych wyrobów winien posiadać certyfikat systemu HACCP lub potwierdzenie wdrażania systemu HACCP wystawione przez organy uprawnione do urzędowej kontroli żywności.

9. Zamawiający wymaga, aby do każdej partii dostawy Wykonawca dołączył następujące informacje: nazwa i waga dostarczanego wyrobu, data produkcji i przydatności do spożycia lub minimalnej trwałości, informację o warunkach przechowywania oraz producencie towaru.

10. Zamawiający informuje, że podane ilości są jedynie ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w czasie trwania umowy.

**Dokumenty potwierdzające, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:**

1. oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACCP (lub certyfikat HACCP) zgodnie z zapisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 171 poz. 1225).

2. Artykuły będące przedmiotem zamówienia winny posiadać odpowiednie atesty świadczące o dopuszczeniu dostarczanych towarów do obrotu handlowego oraz powinny odpowiadać normom branżowym przyjętym dla tego rodzaju asortymentu.

**Sposób realizacji dostaw:**

Dostawy będą realizowane na podstawie zamówień Zamawiającego obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru oraz termin dostawy uzgadniane będą telefonicznie.

**Dostawy:**

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 1 raz w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (8.00 – 10.00). W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w dogodnym dla siebie terminie.

2. Dostawy będą się odbywać transportem Wykonawcy, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych, wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r Nr 171 poz. 1225) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia, do magazynu przy ul. Hubala Dobrzańskiego 131 w Sosnowcu. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest Kierownik Kuchni lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczanych produktów podpisana zostanie faktura.

**Termin przydatności do spożycia:**

1. Produkty suche i sypkie- nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy
2. Przyprawy- nie mniej niż 8 miesięcy od daty dostawy.
3. Koncentraty i artykuły konserwowe- nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy

**Rozliczenie za zrealizowane dostawy:**

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi 1 raz w tygodniu i obejmującymi prawidłowo zrealizowane dostawy. Termin płatności za fakturę 60 dni.

**Opakowania:**

Przedmiot zamówienia będzie dostarczany w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia.

### III. Opis przedmiotu zamówienia Część 3

1. **Przedmiotem zamówienia jest dostawa wędlin, drobiu oraz mięsa wieprzowego i wołowego dla Hospicjum Sosnowieckiego im. św. Tomasza Ap. do ośrodka przy ul. Hubala Dobrzańskiego 131**

2. Wszystkie wyroby objęte niniejszym postępowaniem (każda dostawa) muszą posiadać czytelne, trwałe etykiety z nazwą producenta, datą produkcji, wagą, datą przydatności do spożycia i nazwą dostarczanego asortymentu.

3. Wędliny muszą być świeże (zakazuje się dostawy produktów rozmrożonych) i odpowiadać wymaganiom norm zamieszczonych w tabeli (lub równoważnych), oraz spełniać warunki wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.). Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych. Za równoważną uznaje produkt o takich samych lub bardzo zbliżonych walorach smakowych, zapachowych i kolorystycznych; sposobie użycia i terminie przydatności do spożycia. Zamawiający wymaga przedstawienia kart charakterystyki produktu w celu potwierdzenia równoważności produktu.

4. Kolor dostarczanych wędlin nie powinien ulegać zmianie w czasie krojenia.

5. Wędliny mają być dostarczane w porcjach, których wielkość zależy od ilości zamawianej.

6. Podstawą nie przyjęcia i reklamowania towaru będą następujące cechy asortymentu:

- a. obce posmaki, nieprzyjemne zapachy oraz zapachy świadczące o nieświeżości,
- b. oślizgłość, nalot pleśni, nietypowa barwa,
- c. zawilgocenie powierzchni, asortyment uszkodzony,
- d. składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięganiami,
- e. niedostateczne rozdrobnienie,
- f. obecność śladów szkodników oraz ich pozostałości,
- g. brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

7. Mięso musi być świeże (zakazuje się dostaw produktów rozmrożonych) i odpowiadać wymaganiom norm sanitarnych, technologicznych i jakościowych, oraz spełniać warunki wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).

8. Mięso ma być dostarczane w porcjach, których wielkość zależy od ilości zamawianej oraz wynika z rozbioru technologicznego półtuszy wieprzowych lub wołowych. Zapis ten nie dotyczy okrawków mięsnych, których wielkość powinna umożliwiać ich dalszą obróbkę kulinarną.

9. Dostarczane artykuły powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia, w tym spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej. Ponadto, powinno cechować się wysokimi walorami smakowymi. Ponadto producent /wytwórca oferowanych wyrobów winien posiadać certyfikat systemu HACCP lub potwierdzenie wdrażania systemu HACCP wystawione przez organy uprawnione do urzędowej kontroli żywności.

10. Zamawiający informuje, że podane ilości są jedynie ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w czasie trwania umowy.

#### **Sposób realizacji dostaw:**

Dostawy będą realizowane na podstawie zamówień Zamawiającego obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru oraz termin dostawy uzgadniane będą telefonicznie.

#### **Dostawy:**

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 2 razy w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (8.00 – 10.00). W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w dogodnym dla siebie terminie.

2. Dostawy będą się odbywać transportem Wykonawcy, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych, wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r Nr 171 poz. 1225) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia, do magazynu przy ul. Hubala Dobrzańskiego 131 w Sosnowcu. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest Kierownik Kuchni lub osoba przez niego upoważniona.

**Dokumenty potwierdzające, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:**

1. oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACPP (lub certyfikat HACPP) zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 roku, nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).

2. przy każdej dostawie dostawca ma obowiązek przedstawić „Handlowy Dokument Identyfikacyjny”, zgodnie z ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2006r. nr 17, poz. 127 wraz z późniejszymi zmianami) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r.)

3. artykuły będące przedmiotem zamówienia winny posiadać odpowiednie atesty świadczące o dopuszczeniu dostarczanych towarów do obrotu handlowego oraz powinny odpowiadać normom branżowym przyjętym dla tego rodzaju asortymentu.

**Termin przydatności do spożycia:**

1. Wędliny- nie mniej niż 10 dni od daty dostawy
2. Mięso drobiowe- nie mniej niż 4 dni od daty dostawy
3. Mięso wieprzowe- nie mniej niż 4 dni od daty dostawy
4. Mięso wołowe- nie mniej niż 4 dni od daty dostawy

**Rozliczenie za zrealizowane dostawy:**

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi 1 raz w miesiącu i obejmującymi prawidłowo zrealizowane dostawy. Termin płatności za fakturę 14 dni.

**Opakowania:**

Przedmiot zamówienia będzie dostarczany w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia. Przedmiot zamówienia będzie dostarczany w opakowaniach próżniowych typu vacuum. Wędliny pakowane pojedynczo, porcje rosółowe do 2kg, pozostały asortyment również do 2kg.