Załącznik nr 1 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa, drobiu, wędlin dla jednostek Centrum Usług Logistycznych. Zamówienie zostało podzielone wg. lokalizacji:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr części** | **Adres dostawy** | **Czas trwania umowy** | **Szacowana częstotliwość dostaw w tygodniu** |
| **1** | 1. Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy „Dafne” w Zakopanem, położony przy ul. Jagiellońska 30, 34-500 Zakopane   2. Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy „Pod Kozińcem” w Zakopanem, położony przy ul. Broniewskiego 10a, 34-500 Zakopane, | 12 miesięcy liczone od 05.02.2025 | dostawy będą zamawiane z 24 godzinnym wyprzedzeniem, codziennie od poniedziałku do piątku, |
| **2** | Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy w Świnoujściu, położony przy ul. Słowackiego 4/6, 72-600 Świnoujście, | 12 miesięcy liczone od 07.02.2025 | dostawy będą zamawiane z 24 godzinnym wyprzedzeniem, trzy razy w tygodniu: poniedziałek, środa, piątek |
| **3** | Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy „Kaper” w Juracie, położony przy ul. Mestwina 45, 84-141 Jurata, | 12 miesięcy liczone od 07.02.2025 | dostawy będą zamawiane z 24 godzinnym wyprzedzeniem, codziennie od poniedziałku do piątku, |
| **4** | 1. Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy „Olimp” w Szklarskiej Porębie położony przy ul. 1-go Maja 62, 58-580 Szklarska Poręba 2. Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy „Rzemieślnik” położony przy ul. Górna 21, 58-580 Szklarska Poręba, | 12 miesięcy liczone od 07.02.2025 | dla obiektów w Szklarskiej Porębie towar zamawiany jest z jednodniowym wyprzedzeniem, codziennie od poniedziałku do piątku, minimum trzy razy w tygodniu, |
| **5** | Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy w Międzyzdrojach, położony przy ul. Krótka 1, 72-500 Międzyzdroje, | 12 miesięcy liczone od 07.02.2025 | sukcesywnie według potrzeb, na dzień przed dostawą,  Dostawa odbywa się 3 razy w tygodniu, poniedziałek, środa, piątek do godz. 8:00 |
|  | Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy w Dziwnowie, położony przy ul. kpr. Koniecznego 13, 72-420 Dziwnów, | 12 miesięcy liczone od 07.02.2025 | sukcesywnie według potrzeb, na dzień przed dostawą,  Dostawa odbywa się 3 razy w tygodniu, poniedziałek, środa, piątek do godz. 8:00 |
| **6** | Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy „Jawor” w Polańczyku, położony przy ul. Zdrojowa 21, 38-610 Polańczyk, | 12 miesięcy liczone od 10.03.2025 | w sezonie – codziennie, zamówienie będzie składane na dzień lub dwa przed dostawą. |
| **7** | Hotel Łazienkowski, przy ul. 29 Listopada 3b 00-465 Warszawa, | 12 miesięcy liczone od 07.02.2025 | dostawy będą zamawiane z 24 godzinnym wyprzedzeniem, codziennie od poniedziałku do piątku, |
| **8** | Karat, przy ul. Słonecznej 37, 00-789 Warszawa, | 12 miesięcy liczone od 26.01.2025 | dostawy będą zamawiane z 24 godzinnym wyprzedzeniem, codziennie od poniedziałku do piątku, |
| **9** | Obiekt „SAVOY” we Wrocławiu położony przy pl. Kościuszki 19, 50-027 Wrocław, | 12 miesięcy liczone od dnia podpisania umowy | sukcesywnie wg potrzeb nie rzadziej niż 1 (jeden) raz w tygodniu. Zamówienie składane jest 2 (dwa) dni przed terminem dostawy. Zgodnie z zapisami dla tej części. |

1. Szczegółowe zapotrzebowanie określają **formularze cenowe stanowiące załącznik do OPZ** (osobne arkusze dla każdej części).
2. Wykonawca dostarczy produkt spełniający wymogi określone w SWZ i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami takimi jak w szczególności:

a. ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.),

b. ustawą z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2014 poz. 669.), wraz z aktami wykonawczymi;

c. dyrektywami i rozporządzeniami UE w szczególności:

- Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30. 04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319),

- Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14, z późn. zm ),

- Rozporządzeniem (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 75, z późn. zm),

- Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności ( Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002r z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm),

d. ustawy z dnia 16 grudnia 2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn zm.).

5. Wykonawca winien działać zgodnie z systemem HACCP, o którym mowa w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z [(Dz.U. z 2006 r., Nr 171, poz. 1225 ze zm.)](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrxgazdgnzzgq3a). Zamówiony towar musi być świeży i musi posiadać świadectwa jakości. Oznacza to, że Wykonawca powinien mieć wdrożony system HACCP i go stosować.

Zamawiający nie wymaga przedstawiania w ofercie dokumentu potwierdzającego stosowanie i wdrożenie systemu HACCP.

6. Osoby przewożące winny posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie: sanitarno-epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością.

1. 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 ,

- zawartość netto wyrażonej w jednostkach miary,

- oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikacje artykułu.

1. Nie dopuszcza się dostarczenia w opakowaniach zastępczych, uszkodzonych.
2. Pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością Powinny być gładkie, czyste, łatwe do mycia i dezynfekcji.
3. Oferowane produkty żywnościowe muszą spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemy HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności zapewniający jego bezpieczne spożycie. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych. Proces dostawy będącej przedmiotem zamówienia powinien być zgodny z obowiązującymi przez Wykonawcę systemem HACCP w przetwórstwie spożywczym.
4. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP, GMP lub HACCP:

- posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych,

- dostarczony asortyment dotyczący mięsa i wyrobów wędliniarskich powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

1. Wykonawca składając ofertę może oferować artykuły równoważne do wskazanych za pomocą typów towarowych. Artykuły równoważne muszą cechować się nie gorszymi właściwościami i parametrami niż artykuły spożywcze opisane przez Zamawiającego. Udowodnienie równoważności oferowanych artykułów spoczywa na Wykonawcy.
2. Zamawiający ustala następujące cechy wyrobów równoważnych:
3. gramatura oferowanego produktu równoważnego nie może być niższa niż wskazane w formularzu specyfikacji asortymentu
4. zaoferowane produkty równoważne muszą posiadać te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja);
5. wyroby równoważne muszą zawierać w swoim składzie te same surowce użyte do produkcji co wyroby wskazane w wykazie.
6. Każdy dostarczony produkt ma być I kl.

## Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru poszczególnych artykułów według bieżących potrzeb i celowości ich zakupu.

1. Zamówienia będą składane pisemnie, telefonicznie, e-mailem lub faksem (według wyboru Zamawiającego), stosownie do bieżącego zapotrzebowania, na numer/adres wskazany przez Wykonawcę.
2. Terminy i określona częstotliwość może ulegać zmianie stosownie do bieżącego zapotrzebowania poszczególnych jednostek Zamawiającego.
3. Wykonawca jest odpowiedzialny za terminowość i jakość realizowanych dostaw.
4. Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia za czas przewozu ponosi Wykonawca.
5. W przypadku niezgodności ilościowej lub otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamację osobiście, pisemnie lub telefonicznie w dniu dostawy.
6. **Zamawiający zastrzega sobie również prawo do złożenia reklamacji w przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości dostarczonych produktów na etapie szykowania posiłków.**
7. Każda dostawa zamówionego towaru zostanie potwierdzona protokołem odbioru podpisanym przez obie strony.
8. Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości lub wymiany towaru na towar dobrej jakości w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem w dniu przez niego zaplanowanym.
9. Zamawiający informuje, że Ośrodek Szkoleniowo- Wypoczynkowy w Dziwnowie funkcjonuje sezonowo (maj-wrzesień).
10. Zamawiający, w przypadku nabrania podejrzeń co do jakości dostarczonych produktów, zastrzega sobie możliwość wysłania ich do badań celem sprawdzenia składu/jakości. W przypadku kiedy badanie potwierdzi, że produkt nie jest zgodny z zamówieniem lub jego skład jest niezgodny z normami, to kosztem badań zostanie obciążony Wykonawca.
11. Wykonawca będzie dostarczał zamówiony towar bez względu na jego ilość lub wartość. Niedopuszczalne jest nakładanie przez Wykonawcę limitów transakcyjnych ani wymaganie określonej minimalnej wielkości jednorazowej dostawy.
12. **Dla Dziwnowa i Międzyzdrojów dla pozycji obejmującej te same produkty Zamawiający wymaga zaoferowania tych samych cen w obu lokalizacjach. Oferta Wykonawcy, który zaproponuje różne ceny zostanie odrzucona jako niezgodna z SWZ.**
13. **Zamawiający zastrzega brak minimum logistycznego przy realizowaniu dostaw.**

Wymagania dla części nr 9 - Wrocław:

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa wędlin dla jednostki Centrum Usług Logistycznych Savoy we Wrocławiu przy pl. Kościuszki 19
2. Szczegółowe zapotrzebowanie określa formularz cenowy.
3. Wykonawca dostarczy produkt spełniający wymogi określone w SIWZ i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami takimi jak w szczególności:

a. ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.),

b. ustawą z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2014 poz. 669.), wraz z aktami wykonawczymi;

c. dyrektywami i rozporządzeniami UE w szczególności:

- Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30. 04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319),

- Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14, z późn. zm ),

- Rozporządzeniem (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 75, z późn. zm),

- Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności ( Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002r z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm),

d. ustawy z dnia 16 grudnia 2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn zm.).

1. Wykonawca winien działać zgodnie z systemem HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. z 2001 Nr 63, poz. 634 z późniejszymi zmianami). Zamówiony towar musi być świeży i musi posiadać świadectwa jakości. Oznacza to, że Wykonawca powinien mieć wdrożony system HACCP i go stosować.

Zamawiający nie wymaga przedstawiania w ofercie dokumentu potwierdzającego stosowanie i wdrożenie systemu HACCP.

1. Osoby przewożące winny posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie: sanitarno-epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością.
2. 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 ,

- zawartość netto wyrażonej w jednostkach miary,

- oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikacje artykułu.

1. Nie dopuszcza się dostarczenia w opakowaniach zastępczych, uszkodzonych.
2. Pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością Powinny być gładkie, czyste, łatwe do mycia i dezynfekcji.
3. Oferowane produkty żywnościowe muszą spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemy HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności zapewniający jego bezpieczne spożycie. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych. Proces dostawy będącej przedmiotem zamówienia powinien być zgodny z obowiązującymi przez Wykonawcę systemem HACCP w przetwórstwie spożywczym.
4. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP:

- posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych,

- dostarczony asortyment dotyczący mięsa i wyrobów wędliniarskich powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

1. Wykonawca składając ofertę może oferować artykuły równoważne do wskazanych za pomocą typów towarowych. Artykuły równoważne muszą cechować się nie gorszymi właściwościami i parametrami niż artykuły spożywcze opisane przez Zamawiającego. Udowodnienie równoważności oferowanych artykułów spoczywa na Wykonawcy.
2. Zamawiający ustala następujące cechy wyrobów równoważnych:
3. gramatura oferowanego produktu równoważnego nie może być niższa niż wskazane w formularzu specyfikacji asortymentu
4. zaoferowane produkty równoważne muszą posiadać te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja);
5. wyroby równoważne muszą zawierać w swoim składzie te same surowce użyte do produkcji co wyroby wskazane w wykazie.
6. Zamawiający zastrzega, że podane ilości artykułów są ilościami szacunkowymi   
   i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczna ilość poszczególnych artykułów będzie wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości zamówionych artykułów nie więcej niż o 9 %.

Wykonawcy w takiej sytuacji nie będą przysługiwały roszczenia z tytułu niezrealizowanej części zamówienia. Zamawiający zapłaci Wykonawcy tylko za prawidłowo zrealizowane dostawy.

## Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru poszczególnych artykułów według bieżących potrzeb i celowości ich zakupu.

1. Zamówienia będą składane pisemnie, telefonicznie, e-mailem lub faksem (według wyboru Zamawiającego), stosownie do bieżącego zapotrzebowania, na numer/adres wskazany przez Wykonawcę 1 (jeden) dzień przed terminem dostawy.
2. Dostawy są realizowane sukcesywnie wg potrzeb od poniedziałku do piątku nie rzadziej niż 1 (jeden) raz w tygodniu.
3. Terminy i częstotliwość określona w ust. 16 może ulegać zmianie stosownie do bieżącego zapotrzebowania poszczególnych jednostek Zamawiającego.
4. Wykonawca jest odpowiedzialny za terminowość i jakość realizowanych dostaw.
5. Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia za czas przewozu ponosi Wykonawca.
6. W przypadku niezgodności ilościowej lub otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamację osobiście, pisemnie lub telefonicznie w dniu dostawy.
7. Każda dostawa zamówionego towaru zostanie potwierdzona protokołem odbioru podpisanym przez obie strony.
8. Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości lub wymiany towaru na towar dobrej jakości w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem w dniu przez niego zaplanowanym.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu zamówionego towaru u innego dostawcy w przypadku nie wypełnienia obowiązku określonego w ust. 22, odmowy dostawy lub nieterminowej dostawy. Zamawiający obciąży Wykonawcę poniesionymi kosztami tj. różnicą między ceną zapłaconą faktycznie przez Zamawiającego innemu dostawcy, a ceną w jakiej miał dostarczyć dany towar Wykonawca, w przypadku , gdyby ta cena była wyższa od ceny określonej w niniejszej umowie oraz ewentualnymi kosztami transportu dostawy. Na powyższą okoliczność zostanie sporządzony protokół reklamacji i przekazany dostawcy w formie pisemnej.