Załącznik **Nr 1** do SWZ

***Opis oraz warunki zamówienia***

**Część I (Różne artykuły spożywcze do magazynu żywnościowego Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| 1. | barszcz biały | kg | 150 |
| 2. | bazylia | kg | 10 |
| 3. | Bulion warzywny | kg | 800 |
| 4. | curry | kg | 20 |
| 5. | cynamon mielony | kg | 10 |
| 6. | czosnek granulowany | kg | 200 |
| 7. | Herbata granulowana | kg | 600 |
| 8. | kawa zbożowa | kg | 150 |
| 9. | koper suszony | kg | 60 |
| 10. | kwasek cytrynowy | kg | 10 |
| 11. | Liść laurowy | kg | 60 |
| 12. | Majeranek | kg | 160 |
| 13. | majonez | kg | 350 |
| 14. | Musztarda | kg | 80 |
| 15. | napój w proszku | kg | 1300 |
| 16. | natka pietruszki susz | kg | 150 |
| 17. | Ocet | l | 700 |
| 18. | oregano | kg | 15 |
| 19. | Papryka ostra | kg | 150 |
| 20. | Papryka słodka | kg | 150 |
| 21. | Pieprz naturalny mielony | kg | 260 |
| 22. | pieprz ziołowy | kg | 15 |
| 23. | proszek do pieczenia | kg | 10 |
| 24. | przyprawa do mięs | kg | 100 |
| 25. | Przyprawa do zup typu MAGI | l | 1000 |
| 26. | Sól | kg | 2500 |
| 27. | ziele angielskie | kg | 50 |
| 28. | zupa bieszczadzka | kg | 90 |
| 29. | Zupa Grzybowa | kg | 200 |
| 30. | Zupa Ogonowa | kg | 90 |
| 31. | zupa pieczarkowa | kg | 200 |
| 32. | Zupa porowa | kg | 90 |
| 33. | Zupa Żurek | kg | 250 |
| 34. | Cukier | kg | 6000 |
| 35. | Miód sztuczny | kg | 200 |
| 36. | Woda mineralna | l | 2000 |

**Część II (Tłuszcze i oleje do magazynu żywnościowego Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| 1. | tłuszcz roślinny min 50 % | kg | 9000 |
| 2. | olej rzepakowy | L | 3000 |

**Część III (Przetworzone owoce i warzywa do magazynu żywnościowego Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| 1. | marmolada twarda wieloowocowa | kg | 6000 |
| 2. | dżem truskawkowy | kg | 1000 |
| 3. | dżem wiśniowy | kg | 1000 |
| 4. | dżem brzoskwiniowy | kg | 1000 |
| 5. | dżem z czarnej porzeczki | kg | 1000 |
| 6. | groszek konserwowy | kg | 300 |
| 7. | kukurydza konserwowa | kg | 350 |
| 8. | leczo pieczarkowe | kg | 1800 |
| 9. | koncentrat pomidorowy | kg | 5000 |
| 10. | ogórek kiszony | kg | 100 |
| 11. | kapusta kiszona | kg | 1500 |

***Warunki realizacji zamówienia***

1. podane ilości są ilościami szacunkowymi
2. zamawiający gwarantuje złożenie zamówień na dostawę przedmiotu zamówienia na poziomie nie mniejszym niż 50% wartości brutto umowy ( realizacja umowy w pozostałym zakresie uzależniona będzie od faktycznych potrzeb zamawiającego wynikających ze zmiennej liczby stanu żywionych )
3. towar musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującym prawem żywnościowym, zasadami GMP/GHP oraz systemem HACCP
4. towar musi być oznakowany w sposób umożliwiający jego identyfikację bez konieczności naruszania opakowania : nazwa oraz rodzaj produktu, nazwa oraz adres producenta lub dostawcy, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, skład i waga
5. waga produktu netto ma odpowiadać faktycznie zamówionej i zafakturowanej ilości towaru
6. wykonawca dostarczy towar spełniający wymogi określone w SWZ i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa tj.: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.)
7. cechy dyskwalifikujące towar :

obcy posmak i zapach, nalot pleśni, brak opakowania, oznakowania opakowania bądź jego uszkodzenie mechaniczne

1. każdorazowo do dostawy wymagany jest Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)
2. dostawa towaru do **Aresztu Śledczego w Olsztynie na al. Piłsudskiego 3** w godz. 8:00 – 11:00, transportem i na koszt wykonawcy, w ilościach podanych telefonicznie lub mailem na 2 dni przed planowaną dostawą ( zamawiający dopuszcza, po uprzednim uzgodnieniu, możliwość zmiany dnia i godziny dostawy)
3. opakowania odpowiadające właściwościom towaru gwarantujące zabezpieczenie jego jakości, przeznaczone do pakowania żywności ( wędliny ułożone w sposób nie powodujący ich deformacji )
4. termin przydatności do spożycia – jak w szczegółowym opisie zamówienia- **Załącznik nr 1a do SWZ**
5. wyłoniony w postępowaniu wykonawca przy pierwszej dostawie zobowiązany jest przedłożyć kserokopię decyzji Powiatowego Lekarza Weterynarii o objęciu nadzorem danego zakładu i nadaniu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego wydanego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii, na podstawie art. 21 ust. 4 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz.U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 ze zm.); w przypadku wykonawcy nie objętego nadzorem weterynaryjnym należy złożyć kserokopię aktualnej decyzji administracyjnej potwierdzającej spełnienie wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie żywnością oraz właściwej jakości zdrowotnej sprzedawanych artykułów ( wydanej przez właściwego terytorialnie Powiatowego Inspektora Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub aktualnej decyzji administracyjnej dopuszczającej do działalności w zakresie produktów pochodzenia zwierzęcego wydanej przez Powiatowego Lekarza Weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności )
6. Warunki płatności – **faktura VAT z odroczonym 30 dni terminem płatności**

**Zasady reklamacji towaru**:

1. każdorazowy odbiór dostawy będzie poprzedzony kontrolą, co do ilości i jakości dostarczanego towaru przez przedstawiciela zamawiającego (w obecności kierowcy) z chwilą dostarczenia towaru. Zamawiający jest zobowiązany przy odbiorze towaru niezwłocznie po otwarciu pojemników sprawdzić jego ilość, jakość i stan opakowań oraz zbadać jakość towaru organoleptycznie
2. zamawiający w razie wątpliwości, co do jakości przedmiotu zamówienia, może przekazać go do zbadania właściwemu organowi kontroli żywności (w oddziale właściwym dla siedziby zamawiającego) w celu wydania orzeczenia, w sprawie jakości dostarczonego produktu. Próbki w/w przedmiotu zamówienia do zbadania pobrane będą w obecności przedstawiciela wykonawcy (w przypadku nie wyrażenia zgody ze strony wykonawcy próbki zostaną pobrane przez komisję w składzie trzech osób, powołaną przez zamawiającego). W wypadku, gdy badanie potwierdzi niewłaściwą jakość produktu zamawiający ma prawo dokonać zakupu towaru będącego przedmiotem umowy u dowolnie wybranego przez siebie sprzedawcy, na koszt i ryzyko wykonawcy. Niezależnie od wyników koszt badań za ich wykonanie poniesie wykonawca
3. zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy
4. w przypadku stwierdzenia wad jakościowych dostarczanego towaru, negatywnej oceny organoleptycznej (np.: pleśń, obcy zapach, niewłaściwy wygląd lub uszkodzone opakowanie), wykonawca zobowiązuje się do wymiany zakwestionowanej partii towaru w ciągu 24 godzin (dopuszcza się możliwość wydłużenia terminu za obopólną zgoda stron). Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego
5. wykonawca zobowiązany jest do odebrania od zamawiającego wadliwego przedmiotu zamówienia na swój koszt, w terminie wyznaczonym przez zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego
6. w przypadku stwierdzenia wad jakościowych dostarczonego towaru w terminie późniejszym niż w dniu dostawy (w chwili dostawy produkt był fabrycznie zamknięty, uległ zepsuciu pomimo prawidłowego przechowywania i aktualnego terminu przydatności do spożycia), wykonawca najpóźniej w ciągu 24 godzin (dopuszcza się możliwość wydłużenia terminu za obopólną zgoda stron) dokona wymiany na produkt pełnowartościowy.