*Załącznik nr 1*

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Dostawa produktów żywnościowych dla JW 4724 w 2025 roku- dostawa ryb.

1. **ILOŚĆ:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Nazwa przedmiotu zamówienia*** | ***J.m.*** | ***Ilość*** | ***Ilość***  ***prawo opcji*** | ***Gramatura produktów*** |
| **1** | Karp świeży tusza | kg | 8 | 16 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **2** | Karp filet | kg | 8 | 16 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **3** | Pstrąg filet | kg | 4 | 8 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **4** | Sandacz filet mrożony | kg | 8 | 16 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **5** | Dorsz atlantycki filet mrożony | kg | 80 | 160 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **6** | Morszczuk filet mrożony | kg | 120 | 240 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **7** | Mintaj filet mrożony | kg | 60 | 120 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **8** | Śledzie solone matjasy filety | kg | 24 | 48 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **9** | Łosoś wędzony filet | kg | 8 | 16 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **10** | Makrela wędzona tusza | kg | 40 | 80 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **11** | Śledź marynowany | kg | 16 | 32 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **12** | Śledź po kaszubsku | kg | 40 | 80 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **13** | Tuńczyk w sosie własnym | kg | 16 | 32 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **14** | Filet z mintaja panierowany mrożony | kg | 80 | 160 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **15** | Filet rybny w panierce z dodatkiem ziół mrożony | kg | 80 | 160 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |
| **16** | Ryba z sosem brokułowym mrożona | kg | 80 | 160 | Deklarowana przez producenta oraz zgodnie z MWJ |

**JW 4724 zobowiązuję się do realizacji 60% zamówienia podstawowego w ciągu roku.**

1. **MIEJSCE REALIZACJI USŁUGI:**

Miejsce realizacji dostawy: Jednostka Wojskowa Nr 4724, budynek nr 4 ul. Tyniecka 45, 30-901 Kraków;

1. **TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:**  od momentu podpisania Umowy do 31.12.2025
2. **WYMAGANIA W ZAKRESIE JAKOŚCI USŁUGI:**

Zgodnie w minimalnymi wymaganiami jakościowymi opracowanymi przez Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej (stanowiące załącznik do OPZ)

1. **WYMAGANIA DODATKOWE:**

Kryteria oceny ofert:

1. cena 100%

* Wykonawca zobowiązuje się do spełnienia przez proponowane produkty wszystkich obostrzeń zawartych w Minimalnych Wymaganiach Jakościowych.

1. **WARUNKI REALIZACJI**

Dostawy częściowe realizowane będą **nie częściej** niż:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Asortyment*** | ***Częstotliwość dostaw*** |
| Dostawa ryb | 1 razy w tygodniu |

* Zamawiający (personel Służby Żywnościowej JW 4724) droga telefoniczna lub mailowa poinformuje Wykonawcę o ilościach zamawianych podczas planowanych dostaw nie później niż dzień przed planowanym terminem.
* Wykonawca musi zagwarantować możliwości przeprowadzania na własny koszt, co najmniej raz w czasie trwania umowy, badań na zgodność z opisem przedmiotu zamówienia we właściwym uprawnionym laboratorium dostarczanych środków spożywczych- ryb.
* Wykonawca musi zagwarantować prawo kontroli zakładów produkcji Wykonawcy przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, organy Inspekcji Weterynaryjnej oraz organy Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej/Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej, przedstawiciela Zamawiającego zakresie procesów technologicznych, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu towaru oraz funkcjonowania wdrożonego systemu HACCP.
* Wykonawca zagwarantuje zabezpieczenie przez dostawcę pojemników ze środkami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego poprzez opieczętowanie przed spedycją w zakładzie, bądź zabezpieczone w taki sposób, że ich otwarcie naruszy zastosowane zabezpieczenia.
* Wykonawca zobowiązuje się do pisemnego informowania Zamawiającego w przypadku zmiany występowania alergenów w dostarczanych produktach.
* Wykonawca gwarantuje zwiększone ilości okresowych dostaw środków spożywczych w szczególnie uzasadnionych przypadkach (np. zagrożenia kryzysowe, zabezpieczenie w czasie osiągania gotowości bojowej, szkolenia rezerw osobowych, likwidacji klęsk żywiołowych, itp.) Zmawiający wskaże dobowe maksymalne ilości potrzeb.
* Wykonawca zapewnienia zwiększenie dostaw środków spożywczych, niezbędnych do zabezpieczenia żywienia po mobilizacyjnym rozwinięciu na zasadach określonych w aktach normatywnych z zakresu zabezpieczenia potrzeb mobilizacyjnych i wojennych Sił Zbrojnych RP w środki zaopatrzenia.
* Zamawiający jest uprawniony do zmiany asortymentów przewidzianych w umowie na inny asortyment w niej przewidziany z zastrzeżeniem, ze zmianie nie może ulec wartość całej umowy. Zmiana może dotyczyć asortymentu a także jego ilości.

Zmiana jest dopuszczalna przy zachowaniu łącznie następujących warunków:

- zmiana wynika z potrzeb Zamawiającego których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy;

- zmiana nie powoduje przekroczenia maksymalnej wartości umowy brutto;

1. **PRZYGOTOWANIE OFERTY PRZEZ WYKONAWCĘ**

Do przygotowania oferty należy wykorzystać Formularz Cenowego, których wzory stanowią załączniki do postępowania. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie informacje wymagane w formularzu.

Cena oferty stanowi całkowite górne wynagrodzenie Wykonawcy za zrealizowane zamówienie wyliczone na podstawie Formularza Cenowego. Cena musi zawierać wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.

Wykonawca poda w ofercie stawkę podatku od towarów i usług (VAT) właściwą dla przedmiotu zamówienia, obowiązującą według stanu prawnego na dzień składania ofert.

Na treść oferty składa się:

* podpisana (podpis kwalifikowany) i kompletna (zamówienie podstawowe + prawo opcji) **Szczegółowa Oferta Cenowa- z obowiązkiem wypełnienia kolumny „o”**- „Nazwa, producent i gramatura oferowanego produktu” w pozycjach 11-16 (gramatura musi się zgadzać z proponowaną w kolumnie „b”;

**Podmiotowe środki dowodowe:**

* Decyzja administracyjna zatwierdzająca zakład, wydana przez organ urzędowej kontroli żywności w jednej z poniższych form tj.:
  + **aktualna decyzja administracyjna** **Państwowego Powiatowego Lekarza Weterynarii** o zatwierdzeniu zakładu do produkcji lub obrotu, określającą rodzaj i zakres działalności, obejmujących przedmiot zamówienia

**lub**

* **aktualna decyzja administracyjna** **Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego** o zatwierdzeniu zakładu do wprowadzenia do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego, nieobjętego urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, obejmujących przedmiot zamówienia

**lub**

* **aktualne zaświadczenie wydane przez Państwową Inspekcję Sanitarną** potwierdzające wpis do rejestru zatwierdzonych zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu żywność podlegającą urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (wzór zawiera załącznik nr 6 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu żywność, podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej), określające rodzaj i zakres działalności.

Podstawa prawna: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dz. U. z 2023r. poz. 1448), ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j.: Dz. U. z 2023 r. poz. 872 ze zm.), rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007r, Nr 106, poz.730 ze zm.).

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, każdy

z Wykonawców musi spełniać warunek dotyczący posiadanych uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, **w pełni samodzielnie.**

**Przedmiotowe środki dowodowe:**

* **Aktualny dokument potwierdzający stosowanie wdrożonego systemu HACCP** w jednej z poniższych form tj.:
  + **Zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej** o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego sytemu **HACCP**

**lub**

* + **Certyfikat systemu HACCP** wystawiony przez niezależną, akredytowaną jednostkę certyfikującą.

**lub**

* + **Protokół z kontroli sanitarnej** przeprowadzonej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej, jako organ urzędowej kontroli żywności, w skład którego wchodzi **punkt zawierający pozytywną ocenę opracowania, wdrożenia i utrzymania systemu HACCP** na podstawie art. 59 i art. 73 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2022r. poz. 2132).

Przedłożone dokumenty powinny potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP

***Dokumenty wymagane przed podpisaniem Umowy:***

* kopia **aktualna polisa ubezpieczeniowa** w zakresie odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe wyrządzone przez wyroby wyprodukowane, dostarczone oraz sprzedane przez ubezpieczonego oraz spowodowane przez nie wykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia w okresie ubezpieczenia;

|  |  |
| --- | --- |
| ***Asortyment*** | ***Minimalna wysokość polisy*** |
| Dostawa ryb | Nie mniejsza niż wartość zawartej Umowy w zakresie zamówienia podstawowego w zł |