Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiotem zamówienia jest **Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych, produktów gastronomicznych i chemicznych niezbędnych do realizacji zajęć gastronomicznych w ramach projektu pn.** ZAWODOWO NIEZAWODNI.

II. Przedmiot zamówienia został podzielony na następujące części, uwzględniające poddział artykułów/produktów na tożsame przedmiotowo i rodzajowo:

Część 1. PRODUKTY MLECZARSKIE I JAJA

1. Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone sery naturalne, gęste jogurty.
2. Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery
3. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia. Opakowania producenta powinny być nienaruszone.
4. Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.
5. Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania.

Część 2. OWOCE I WARZYWA ŚWIEŻE

1. Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
2. Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak więdnięcia, wyschnięcia, gnicia.
3. Warzywa nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe.
4. Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
5. Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
6. Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
7. Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia .

Część 3. WĘDLINY I MIĘSO

1. Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
2. Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
3. Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej. Opakowania producenta powinny być nienaruszone.

4. Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
5. W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
6. Mięso nie może być pakowane próżniowo.
7. Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
8. Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasnoróżowa.
9. Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Część 4. ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE

1. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
2. Opakowania producenta powinny być nienaruszone.
3. Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia, licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
4. Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
5. Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
6. Fasola – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
7. Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
8. Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
9. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).
10. Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
11. Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki, bryły).
12. Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
13. Pieczywo świeże, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

Część 5. RYBY

1. Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego. Łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry.
2. Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
3. Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

Część 6. PRUDKTY CUKIERNICZE

1. Każdy oferowany produkt powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

2. Opakowania producenta powinny być nienaruszone.
3. Produkty będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

Część 7. DESTYLOWANE NAPOJE ALKOHOLOWE

1) Każdy oferowany produkt powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

CZĘŚĆ 1-7
1. Przedmiotem zamówienia jest **Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych, produktów gastronomicznych niezbędnych do realizacji zajęć gastronomicznych w ramach projektu pn. ZAWODOWO NIEZAWODNI** 2. Integralną częścią Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia jest Szczegółowy formularz ofertowy stanowiący załączniki od 3.1. do 3.6. 3. Wykaz asortymentu i ilości, ujęte w załącznikach od 3.1. do 3.6. nie obligują Zamawiającego do zakupu całości asortymentu. Zamawiający deklaruje zakup asortymentu na poszczególnych częściach na poziomie 60 %. Zamówienie mniejszej ilości nie stanowi podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. 4. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego w okresie od dnia podpisania umowy do dnia wyczerpania kwoty określonej w umowie pomiędzy stronami, jednak nie później niż **do dnia 31.12.2027 roku.** 5. Zastosowane w opisie produktów spożywczych znaki towarowe i/lub pochodzenie artykułów spożywczych służą do określenia parametrów technicznych, właściwości, jakości, przydatności towaru, jakimi powinny charakteryzować się wchodzące w skład przedmiotu zamówienia artykuły spożywcze. 6. Zamawiający dopuszcza składanie ofert na produkty równoważne. Wykonawca może zaoferować produkt równoważny pod warunkiem, że będzie on posiadał nie gorsze parametry (wielkość opakowania, konsystencja, skład surowcowy produktu) oraz cechy jakościowe (dopuszczenie do stosowania gastronomicznego środków konserwujących i barwiących) jak produkty wzorcowe wskazane w wykazie. Udowodnienie równoważności oferowanych artykułów spoczywa na Wykonawcy na zasadach określonych w Umowie. 7. Odbiór jakościowy: Zamawiający będzie badał każdą partię towaru w trakcie odbioru. W przypadku stwierdzenia wad, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o tym fakcie Wykonawcę i stosowną uwagę ujmie w protokole realizacji zamówienia. Wykonawca jest zobowiązany wymienić w terminie nie dłuższym niż do następnego dnia- do godz. 8:00 wadliwą partię towaru. 8. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć zamówioną partię artykułów do siedziby Zamawiającego (ZSGiH, ul. Reformacka 13, 22-200 Chełm) – najpóźniej do 2 dni od dnia złożenia zapotrzebowania przez Zamawiającego. 9. Wielkość przedmiotu zamówienia może ulec zmianie, stosownie do rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, a ponadto Zamawiający zastrzega sobie, w ramach wartości umowy, możliwość dokonywania zmian ilościowych w przedstawionym asortymencie, stosownie do rzeczywistych potrzeb. 10. Rozliczenia za realizację zamówienia będą prowadzone w oparciu o ceny jednostkowe zamówionego asortymentu oraz ilości rzeczywiście zamawianych artykułów. 11. Zamawiający może dokonać zmiany asortymentowej (tj. zmniejszenia lub zwiększenia poszczególnych pozycji) z zastrzeżeniem, że całkowita cena brutto w zawartej w wyniku niniejszego postępowania umowie nie może ulec zwiększeniu w trakcie jej trwania. 12. Ostateczna wartość Zamówienia wynikać będzie z rzeczywiście zleconego i odebranego przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia *(rzeczywiście nabyte ilości artykułów spożywczych*), co każdorazowo będzie potwierdzane protokołem.

13. Podstawą wystawienia faktury VAT będzie protokół sporządzany przez osoby reprezentujące Zamawiającego i Wykonawcę. Protokół będzie sporządzany w terminie najpóźniej do 5 dni roboczych od dnia zrealizowania przez Wykonawcę zamówienia – zgodnie ze złożonym zapotrzebowaniem.
14. Płatności za odebrane części zamówienia będą realizowane przelewem w terminie 14 dni na podstawie faktury, wystawianej każdorazowo po odbiorze przez Zamawiającego części zamówienia zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego i po podpisaniu przez Zamawiającego i Wykonawcę protokołu z realizacji zamówienia.

Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia stanowią załączniki od 3.1. do 3.7 – Kalkulacja ceny oferty