

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp	Nazwa handlowa produktu	Szczegółowa charakterystyka produktu
Produkty nabiałowe (CPV: 03142500-3 - jaja)		
1.	Jaja klasa M 55-65g (szt.)	Skorupka nieuszkodzona, o czystym wyglądzie, jaja oznakowane pieczęcią. Opakowanie zbiorcze – skrzynki jajczarskie, oznakowane etykietą zawierającą: nazwa producenta, nazwę produktu, datę pakowania, termin przydatności do spożycia, klasę wagową, warunki przechowywania.

INFORMACJE DODATKOWE:

- Dostarczane wyroby: powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach żywienia zbiorowego, w tym spełniać warunki: zgodnie z Polską Normą, EN i:
 - ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 roku, poz. 1541 z późn. zm.);
 - rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2017 roku, poz. 774 z późn. zm.)
- Powinny być świeże, pełnowartościowe, cechować się wysokimi walorami smakowymi, powinny być dostarczone nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem: jaja konsumpcyjne nie mogą być starsze, niż 7 dni od daty pakowania, oznakowane i zawierać informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia.*
- Dostarczany towar winien być świeży, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości, tj. I-go gatunku, bez wad fizycznych i jakościowych.
- Dostarczany towar powinien cechować się wysokimi walorami smakowymi.
- Oferowane artykuły spożywcze muszą spełniać parametry jakościowe dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP.
- Dostarczone jaja naświetlone będą uprzednio przez Wykonawcę lampą UV bezpośredniego działania, tj. poddane powierzchniowemu odkażeniu skorupki z wirusów, pleśni, zarodników i bakterii, zwłaszcza pałeczek Salmonelli, okrężnicy (Escherichia coli) oraz ziarenkowców (głównie gronkowca i paciorkowca – Staphylococcus i Streptococcus), co Wykonawca potwierdzi odpowiednim dokumentem oraz oznaczeniem jaj wg norm.
- Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania Zamawiającemu aktualnych wyników badań w kierunku salmonellozy, niezwłocznie w terminie 3 dni od utraty ważności poprzednio obowiązujących badań.
- Wykonawca oświadcza, że posiada wdrożony i funkcjonujący system HACCP oraz zobowiązuje się utrzymywania funkcjonowania systemu HACCP przez cały okres realizacji umowy.
- Wykonawca zobowiązuje się przedstawić na każde żądanie Zamawiającego, dokumenty potwierdzające zgodność artykułów żywnościowych, stanowiących Przedmiot Umowy z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności:
 - zgody PPIS Lub Inspekcji Weterynaryjnej lub aktualny wpis z książki kontroli sanitarnej w sprawie spełnienia wymogów higieniczno –sanitarnych w zakresie dostarczanych artykułów żywnościowych,
 - oświadczenia Wykonawcy sprawie wdrożenia i stosowania zasad systemu HACCP, z wyjątkiem producentów na etapie produkcji pierwotnej, którzy winni przedstawić

- oświadczenie o stosowaniu zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP),
3) dokument potwierdzający dopuszczenie danego produktu do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
4) dokument potwierdzający powierzchniowe odkażenie danej partii przedmiotu umowy.
5) zaświadczenie o dopuszczeniu środka transportu do przewożenia żywności wydane przez właściwy organ.
6) aktualne wyniki badań w kierunku salmonellozy.

10. Wykonawca gwarantuje i ponosi odpowiedzialność za to, że wszystkie produkty posiadają aktualne dopuszczenia do stosowania zgodnie z przeznaczeniem według prawa polskiego.
11. Dostarczane produkty powinny być w estetycznych opakowaniach, bez zanieczyszczeń oraz obcych zapachów i smaków, bez fizycznych uszkodzeń dyskwalifikujących produkty (tzn. ubytki, uszkodzone opakowanie). Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapeśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone; zanieczyszczenia mechaniczne; zdeformowane kształty, oznaki psucia, trwałe zbrylenia, obce zapachy i posmaki.
12. W przypadku, gdy jakiegokolwiek produkty dostarczone do Zamawiającego będą miały wady lub dane zamówienie częściowe nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia produktów wolnych od wad i/lub brakujących najdalej następnego dnia po otrzymanej informacji, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu jakichkolwiek dodatkowych kosztów.
13. W przypadku nie dokonania jego wymiany na towar właściwy Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
14. W przypadku braku towaru o wymaganej przez Zamawiającego gramaturze dopuszcza się zaproponowanie przedmiotu zamówienia w opakowaniach o innych lecz zbliżonych wielkościach/gramaturach. W takim przypadku Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej/wymaganej przez Zamawiającego.
15. W przypadku niezgodności dostarczanych produktów z wymogami i opisem Zamawiający odmówi odbioru tych produktów a Wykonawca poniesie koszty zgodnie z postanowieniami umowy.
16. Dostawy realizowane będą transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego, dostosowanym do asortymentu środkiem transportu pełniącym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie.
17. Wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w szczególności transport czy ubezpieczenie pokrywa Wykonawca.
18. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie zrealizowania całości zamówienia określonego w przedmiocie umowy, bez ponoszenia konsekwencji finansowych, na co Wykonawca wyraża niniejszym zgodę.
19. Terminy oraz częstotliwość i miejsce dostaw:
 - 1) Termin realizacji zamówienia: **6 miesięcy od 01.01.2023 roku**
 - 2) Asortyment i wielkość dostawy ustalone będą każdorazowo w zamówieniu częściowym, składanym z wyprzedzeniem min. 2 dni (nie licząc dni świątecznych, ustawowo wolnych od pracy i sobót).
20. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy po złożeniu telefonicznego zamówienia do wskazanego miejsca dostawy: Zakład Karny w Siedlcach, ul. Piłsudskiego 47, 08-110 Siedlce, godz. 8.00 – 12.00
21. Częstotliwość dostaw: **1 raz na dwa tygodnie w dniach po ustaleniu z Zamawiającym;**
22. **Termin przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia: min. 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego**
23. Za dostarczany asortyment odpowiada Wykonawca do czasu odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego.