***Załącznik nr 2 do SWZ***

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. **Wskazane w opisie przedmiotu zamówienia nazwy produktów posiadają jedynie charakter przykładowy - w każdym przypadku określa to klasę produktu, będącego przedmiotem zamówienia i służy ustaleniu standardu, a nie wskazuje na konkretny wyrób czy producenta. Oryginalne nazewnictwo lub symbolika podana została w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia.**
2. **W przypadku gdy opis przedmiotu zamówienia odnosi się do norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych oznacza to, że Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym, a odniesieniu takiemu towarzyszą wyrazy „lub równoważne”. Wykonawca musi udowodnić w ofercie, w szczególności za pomocą przedmiotowych środków dowodowych, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia.**

**Część I - Sukcesywna dostawa artykułów ogólnospożywczych dla Ośrodka Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej w Lublinie przy ul. Krakowskie Przedmieście 62**

1. Sukcesywne dostawy artykułów ogólnospożywczych wskazanych w formularzu asortymentowo-cenowym dla części I dla KSSiP Ośrodka Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej w Lublinie przy ul. Krakowskie Przedmieście 62.
2. Zamówienia realizowane będą ***w okresie 12 miesięcy od podpisania umowy,*** lub do wyczerpania kwoty określonej w umowie, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi pierwsze.
3. Sposób realizacji przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 3A do SWZ – projektowane postanowienia umowy.
4. Oferowane produkty, a także sposób ich przewozu i przechowywania winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:
* Ustawy z dnia 21 grudnia 2000r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630),
* Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1753),
* Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn.zm),
* Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz.U. 2009 r. nr 122 poz.1010), wraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tych ustaw innych przepisach powszechnie obowiązujących.
1. Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
2. Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP, GMP/GHP „lub równoważnymi”.
3. Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.
4. Każdy dostarczony produkt nie może odbiegać od Polskich Norm w tym przenoszących normy europejskie „lub równoważnych”, na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą przenoszącą normy europejskie.
5. **Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia na koszt i ryzyko Wykonawcy - do magazynu Ośrodka Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej w Lublinie przy ul. Krakowskie Przedmieście 62.**
6. Artykuły spożywcze pakowane powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29).
7. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
8. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego.
9. W/w produkty muszą być dostarczone odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na każde żądanie Zamawiającego.
10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nie ukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru we własnym zakresie i na własny koszt w terminie nie dłuższym niż do godz. 16.00 w dniu dostawy.
11. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą realizowane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane do godz. 14.00), od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówioną partię towaru każdorazowo w ustalonych godzinach między 7.30 a 10.00. Wykonawca powinien zapewnić, że oferowane wyroby będą wysokiej jakości, będą posiadać atesty i/lub certyfikaty higieniczno - sanitarne oraz będą świeże (z ważnym terminem przydatności do spożycia). Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia,
a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.
12. **Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana w ofercie Wykonawcy, z tym zastrzeżeniem, iż najmniejsza ilość zamówionego asortymentu wyniesie nie mniej niż 15% zadeklarowanej ilości określonej w ofercie Wykonawcy.**
13. Zamawiający dopuszcza składanie ofert produktu:

– który posiada gramaturę nie niższą i nie wyższą niż o 10% w stosunku do wskazanej w kolumnie „opakowanie”.

- którego opakowanie zawiera inną ilość sztuk w opakowaniu (za wyjątkiem pozycji 12,26,27 i 28) niż wskazane w kolumnie „opakowanie” z zastrzeżeniem, iż do obliczenia wartości brutto należy przyjąć taką liczbę opakowań, aby liczba sztuk zaoferowanego towaru była nie mniejsza niż iloczyn wskazanej liczby sztuk oraz opakowań w formularzu. Wykonawca winien również wskazać w których pozycjach ma miejsce zmiana liczby opakowań z uwagi na inną ilość sztuk w opakowaniu.

1. **Wykonawca ma obowiązek wpisania nazwy zaoferowanego towaru do formularza asortymentowo cenowego stanowiącego załącznik nr 1 do formularza oferty w kolumnie „Nazwa oferowanego towaru”.**

**Formularz asortymentowo cenowy dla części I**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Opis przedmiotu zamówienia*** | ***Nazwa oferowanego towaru******/nazwa, typ/*** | ***Ilość [szt.]*** | ***Opakowanie*** | ***Cena jednostkowa brutto [zł]*** | ***Wartość brutto [zł]******D x F*** |
| ***A*** | ***B*** | ***C*** | ***D*** | ***E*** | ***F*** | ***G*** |
| 1 | Kawa ziarnista 100% Arabika, stopień wypalenia średni, intensywność średnia, np. Lavazza Qualita Oro  |  | 20 | 1 kg |  |  |
| 2 | Kawa mielona 100% Arabika stopień wypalenia średni, intensywność średnia, np. Jacobs Kronung |  | 10 | 250 g |  |  |
| 3 | Kawa mielona waniliowa 100% Arabika np. Sati Irish waniliowa |  | 5 | 250 g |  |  |
| 4 | Kawa czekoladowa 100% Arabika np. Sati Irish czekoladowa |  | 5 | 250 g |  |  |
| 5 | Kawa rozpuszczalna w 100% z ziaren kawy np. Jacobs Velvet |  | 12 | 200 g |  |  |
| 6 | Herbata czarna w zawieszkach 100% herbata czarna np. Lipton Yellow Label  |  | 6 | 100 szt. |  |  |
| 7 | Herbata typu Earl Grey w zawieszkach np. Lipton Earl Grey Classic |  | 6 | 100 szt. |  |  |
| 8 | Herbata zielona 100% w zawieszkach  |  | 6 | 100 szt. |  |  |
| 9 | Herbata biała w zawieszkach ze skórką granatu min. 1,4% |  | 5 | 20 szt. |  |  |
| 10 | Herbata czarna owocowa różne rodzaje w zawieszkach- cytrynowa (skórka cytryny min 2,6%)- owoce tropikalne (ananas min 2,9%, skórka grejpfruta min 2,3%)- brzoskwinia mango (brzoskwinia min 1,5%, mango min 1,4%,) |  | 12 | 20 szt. |  |  |
| 11 | Herbaty ziołowe w torebkach różne rodzaje- mięta, 100% liści mięty pieprzowej,- melisa, 100% liści melisy lekarskiej - morwa, 100% liści morwy białej biała,- lipa, 100% kwiatostanu lipy,- pokrzywa, 100% liści pokrzywy- czystek, 100% liści czystka  |  | 40 | 20 szt. |  |  |
| 12 | Mleko UHT w kartonie, zawartość tłuszczu 2% |  | 24 | 0,5 l |  |  |
| 13 | Cukier biały |  | 10 | 1 kg |  |  |
| 14 | Słodziksubstancje słodzące – cyklaminian sodu i sacharynian sodu, regulator kwasowości – wodorowęglan sodu regulator kwasowości – cytrynian sodu |  | 2 | 1200 szt. |  |  |
| 15 | Paluszki słone sładniki: mąka pszenna, sól, olej rzepakowy drożdżeEnergia odżywcza 1580-1600kJ/100g |  | 12 | 300 g |  |  |
| 16 | Biszkopty z galaretką oblane czekoladą min 15%, różne smaki:- z galaretką pomarańczową min 52%- z galaretką malinową min 52%- z galaretką wiśniową min 52%np. Delicje Szampańskie  |  | 12 | 150 g |  |  |
| 17 | Herbatniki z karmelem różne smaki:- kokosowe – karmel min 38%, wiórka kokosowe, orzechy laskowe, chrupki ryżowe- bakaliowe – karmel min 32%, orzechy laskowe, rodzynki, chrupki ryżowe- wiśniowe - karmel min 35%, granulat wiśniowy, chrupki ryżowe- kawowe - karmel min 34%, orzechy laskowe, chrupki ryżowenp. Jeżyki Goplana  |  | 12 | 140 g |  |  |
| 18 | Ciasteczka z kawałkami czekolady różne rodzaje:- czekoladowe – kawałki czekolady min 28%- z rodzynkami – kawałki czekolady min 20%, rodzynki min 6%- z orzechami – kawałki czekolady min 20%, orzechy laskowe min 5%np. Pieguski Milka |  | 12 | 135 g |  |  |
| 19 | Ciasteczka maślane wartość energetyczna min 2000kJ/100g, Tłuszcz max 10%, cukier max 20%np. Familijne ciasteczka maślane Jutrzenka |  | 12 | 160 g |  |  |
| 20 | Ciasteczka z cukrem wartość energetyczna min 1950kJ/100g, Tłuszcz max 10%, cukier max 20% np. Familijne ciasteczka z cukrem Jutrzenka |  | 12 | 180 g |  |  |
| 21 | Wafle z kremem różne smaki: kakaowe, orzechowe, kokosowe, truskawkowe.Wartość energetyczna 2150-2350kJ/100g, Tłuszcz 25-35%, cukier 20-35%np. Wafle Familijne Jutrzenka  |  | 12 | 180 g |  |  |
| 22 | Pierniczki w czekoladzie z nadzieniem, różne rodzaje nadzienia : jabłkowy wiśniowy śliwkowy. Czekolada min 14%, nadzienie min 20%np. Pierniczki alpejskie |  | 12 | 160g |  |  |
| 23 | Mieszanka ciastek kruchych  |  | 3 | 1 kg |  |  |
| 24 | Ciastka owsiane bez dodatku pszenicy różne rodzaje:- owsiane - z min 60% ziarna owsa- kakaowe – z min 55% ziarna owsa, kakao min 5%- żurawinowe – z min 55% ziaren owsa, żurawina min 6%np. ciasteczka owsiane Sante |  | 12 | 140 g |  |  |
| 25 | Mieszanka paluszków, precelków i krakersów. Wartość energetyczna min 1800kJ/100g, Tłuszcz max 15%, cukier max 5%np. Mix koktajlowy Lajkonik |  | 6 | 230 g |  |  |
| 26 | Sok pomarańczowy 100% z zagęszczonego soku  |  | 12 | 1 l |  |  |
| 27 | Sok jabłkowy 100% z zagęszczonego soku  |  | 12 | 1 l |  |  |
| 28 | Sok/nektar czarna porzeczka. Sok z czarnej porzeczki z zagęszczonego soku min 25% |  | 12 | 1l |  |  |
| 29 | Banany – odmiana Cavendish |  | 3 | 1 kg |  |  |
| 30 | Mandarynki rodzaj klementynka |  | 2 | 1 kg |  |  |
| 31 | Winogrona bezpestkowe |  | 2 | 1 kg |  |  |
| 32 | Jabłka – odmiana Lobo |  | 3 | 1 kg |  |  |
| 33 | Mieszanka czekoladek z kremami: pistacjowym adwokat, kokos itp. Każda dodatkowo zapakowana indywidualnie. Wartość energetyczna min 2250kJ/100g, Tłuszcz max 35 %, cukier max 55%np. Złote praliny Solidarność  |  | 10 | 1 kg |  |  |
| 34 | Herbata czarna liściasta  |  | 6 | 100 g |  |  |
| 35 | Kapsułki do Ekspresu KRUPS Mini Me KP120831 z kawą średnio paloną 100% Arabiki do pojemności filiżanki 120-140 ml |  | 8 | 16 szt. |  |  |
| 36 | Kapsułki do Ekspresu KRUPS Mini Me KP120831 z kawą średnio paloną 100% Arabiki do pojemności filiżanki min 230-250 ml |  | 8 | 16 szt. |  |  |
| 37 | Woda mineralna butelkowa lekko gazowanaOgólna mineralizacja 720-760 mg/l, Jony w mg/l:- wapniowy min 130-magnezowy min 21- Sodowy min 10- wodorowęglanowy min min 530 |  | 10 000 | 0,5 litra |  |  |
| 38 | Woda mineralna butelkowana niegazowana, pH 7 neutralne, Ogólna mineralizacja 720-760 mg/l, Jony w mg/l:- wapniowy min 130-magnezowy min 21- Sodowy min 10- wodorowęglanowy min min 530  |  | 15 000 | 0,5 litra |  |  |
| 39 | Orzechy brazylijskie Łuskane |  | 10 | 100 g |  |  |
| 40 | Orzechy macadamia Łuskane  |  | 12 | 75 g |  |  |
| 41 | Żurawina suszona słodzona, całe owoce, żurawina min 50 % |  | 12 | 100 g |  |  |
| 42 | Migdały Łuskane |  | 12 | 100 g |  |  |
| 43 | Orzechy włoskie Łuskane |  | 10 | 100g |  |  |
| 44 | Orzechy laskowe łuskane |  | 12 | 100 g |  |  |
| 45 | Daktyle suszone drylowane |  | 12 | 100 g |  |  |
| 46 | Morele suszone bez pestek |  | 12 | 100 g |  |  |
| 47 | Chipsy bananowe smażone słodzone, banany min 60% |  | 6 | 250 g |  |  |
| 48 | Figi suszone 100% |  | 6 | 200 g |  |  |
| 49 | Orzechy nerkowca Łuskane  |  | 6 | 300 g |  |  |
|  |  |  |  |  | **RAZEM** |  |

**Część II - sukcesywna dostawa wody źródlanej w butlach 18,9l oraz dzierżawa 5 dystrybutorów wolnostojących do wody zimnej i gorącej**

1. Sukcesywna dostawa wody źródlanej w butlach 18,9l w ilości 250 szt., kubków jednorazowych w ilości 120 opakowań (100 szt. w opakowaniu) oraz dzierżawa 5 dystrybutorów wolnostojących do wody zimnej i gorącej ( z 2 krotnym wykonaniem sanityzacji każdego urządzenia w trakcie trwania umowy) dla KSSiP Ośrodka Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej w Lublinie przy ul. Krakowskie Przedmieście 62.
2. Zamówienia realizowane będą ***w okresie 12 miesięcy od podpisania umowy,*** lub do wyczerpania kwoty określonej w umowie, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi pierwsze.
3. Sposób realizacji przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 3B do SWZ – projektowane postanowienia umowy.
4. Dystrybutor ma umożliwiać korzystanie z niego przez osoby niepełnosprawne np. osoby poruszające się na wózku.
5. Oferowane produkty, a także sposób ich przewozu i przechowywania winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności.
6. Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami powszechnie obowiązującymi.
7. Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.
8. Każdy dostarczony produkt nie może odbiegać od Polskich Norm w tym przenoszących normy europejskie „lub równoważnych”, na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą przenoszącą normy europejskie.
9. **Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia na koszt i ryzyko Wykonawcy - do magazynu zlokalizowanego na „-1” do którego można dojechać windą towarową zlokalizowaną w Ośrodku Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej w Lublinie przy ul. Krakowskie Przedmieście 62.**
10. Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową.
11. Butle z wodą powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, nazwę rozlewni, pojemność netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
12. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości. Jakość dostarczonego asortymentu nie może budzić zastrzeżeń, produkty muszą być świeże, z widoczną data przydatności do spożycia.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nie ukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru we własnym zakresie i na własny koszt w terminie nie dłuższym niż do godz. 16.00 w dniu dostawy.
14. **Dostawy będą realizowane sukcesywnie raz na dwa tygodnie i będą polegać na wymianie pustych butli oraz dostarczeniu 5 opakowań kubków jednorazowych (100 sztuk w opakowaniu). Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, jednakże w ilości nie mniejszej niż 70 procent zadeklarowanej ilości.**
15. **Wykonawca ma obowiązek wpisania nazwy zaoferowanego towaru do formularza asortymentowo cenowego stanowiącego załącznik nr 2 do formularza oferty w kolumnie „Nazwa oferowanego towaru”.**

**Formularz asortymentowo cenowy dla części II**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opis przedmiotu zamówieniaNazwa producenta | Nazwa oferowanego towaru/nazwa, typ/ | Ilość [szt.] | Cena jednostkowa brutto [zł] | Wartość brutto [zł]C x D |
| **A** | **B** |  | **C** | **D** | **E** |
| 1 | Miesięczny koszt dzierżawy dystrybutora wolnostojącego do wody zimnej i gorącej |  | 5 szt. |  |  |
| 2 | Opakowanie kubków jednorazowych (100 szt. kubków jednorazowych w opakowaniu) |  | 120 opakowań |  |  |
| 3 | Butla z wodą o pojemności 18,9l |  | 250 szt. |  |  |
| 4 | Sanityzacja, czyszczenie, w tym wymiana zużytych pojemników na kapiącą wodę we wszystkich dystrybutorach |  | 10(2 razy w ciągu trwania umowy) |  |  |
|  |  |  |  | **RAZEM** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |