|  |  |
| --- | --- |
| **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Załącznik nr 4 do SWZ****Sprawa nr 02/21/WAG** |  |

**Przedmiotem zamówienia jest dostawa ryb mrożonych, wędzonych, konserw rybnych, przetworów ze śledzi do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego Centrum Szkolenia Policji w Sułkowicach.**

(kod CPV): 15221000-3, 15234000-7, 15235000-4.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w „Formularzu cenowym”.

* Przyjęcia towaru do magazynu będą odbywały się zgodnie z procedurą zawartą
w dokumentacji sanitarnej według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)
i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
* Z każdą dostawą produktów Wykonawca jest zobowiązany przedstawić świadectwo jakości dostarczanych wyrobów (atest) lub Państwowy Dokument Identyfikacyjny.
* W dniu pierwszej dostawy Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć informację dotyczącą alergenów zawartych w produktach objętych zamówieniem.

**RYBY MROŻONE, RYBY WĘDZONE, KONSERWY RYBNE, PRZETWORY
ZE ŚLEDZI - dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego Centrum Szkolenia Policji w Sułkowicach**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Dorsz atlantycki mrożony:*** filet ze skórą, bez łusek,
* szater – pakowany,
* bez oznak powtórnego zamrażania,
* wygląd i zapach właściwy dla produktu,
* waga 1 szt. od 320 g do 450 g
 | kg | 100 |
| 2. | **Miruna mrożona:**- szater – pakowany,- filet ze skórą, bez łusek,- bez oznak powtórnego zamrażania,- nie więcej niż 5% glazury,- wygląd i zapach właściwy dla produktu,- rozmiar fileta 6/8 | kg | 550 |
| 3. | **Mintaj mrożony (amerykański):**- szater – pakowany, - filet bez skóry,- bez oznak powtórnego zamrażania,- nie więcej niż 5% glazury,- wygląd i zapach właściwy dla produktu,- rozmiar fileta 6/8 | kg | 500 |
| 4. | **Łosoś mrożony:** - filet ze skórą, bez łusek, - bez oznak powtórnego zamrażania, - nie więcej niż 10% glazury, - wygląd i zapach właściwy dla produktu | kg | 50 |
| 5. | **Makrela wędzona:**- tusza świeżo wędzona,- waga 1 szt. od 200 g do 250 g,- przyjemny zapach i właściwy smak | kg | 200 |
| 6. | **Filet z makreli:**- w sosie pomidorowym,- puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 160 g do 200 g | kg | 100 |
| 7. | **Tuńczyk – w sosie własnym:**- duże kawałki,- puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 160 g do 200 g | kg | 100 |
| 8. | **Śledź po kaszubsku:**- przyjemny zapach i właściwy smak,- wiadro o wadze netto 2 - 4 kg | kg | 200 |
| 9. | **Śledź solony płaty b/s:**- przyjemny zapach i właściwy smak,- wiadro o wadze netto 2 - 4 kg | kg | 100 |

1. Częstotliwość dostaw:

 a) ryby mrożone, ryba wędzona, przetwory ze śledzi – dostawa sukcesywnie
według potrzeb Zamawiającego,

 b) konserwy – dostawa 2 razy w czasie trwania umowy.

2. Każda konserwa:

 a) nie może posiadać uszkodzeń mechanicznych,

 b) musi być oznaczona trwałym czytelnym terminem przydatności zawartości
do spożycia, który wynosić będzie 12 miesięcy od daty dostawy każdej partii przedmiotu zamówienia,

 c) musi posiadać etykietę w języku polskim zawierającą informację o zawartości
 puszki.

3. Termin przydatności do spożycia – czytelnie oznaczony na każdym opakowaniu:

 a) ryby mrożone – minimum 3 miesiące od daty dostawy,

 b) makrela wędzona – minimum 7 dni od daty dostawy,

 c) przetwory ze śledzi – minimum 6 tygodni od daty dostawy.

4. W ceny jednostkowe wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia
do siedziby Zamawiającego.