

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

## Część 8: RYBY ŚWIEŻE, WĘDZONE I MROŻONE

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15220000-6 - ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

- 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.
- Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
- Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF.
- Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	<b>Dorsz atlantycki mrożony, filet.</b> Płat mięsa z dorsza atlantyckiego ( <i>Gadus morhua</i> ) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony. Filety ułożone warstwowo bez glazury z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatterpack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić. Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	30
2	<b>Dorsz bałtycki świeży, filet (bez skóry i ości)</b> Płat mięsa z dorsza bałtyckiego o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem.	kg	120
3	<b>Halibut wędzony na ciepło</b> , bez dodatku sztucznych aromatów, w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego, klasa I, waga jednej sztuki min 300g. Opakowanie max 3 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę	Kg	12

	produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).		
4	<b>Łosoś filet, świeży bez skóry, ości</b> Płat z mięsa łosia atlantyckiego hodowlanego ( <i>Salmo Salar</i> ), o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościowych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte ze skórą świeży, kl. 1, 1 filet o wadze min 1 kg, trzymowany bez ości. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem.	Kg	60
5	<b>Makrela wędzona na ciepło</b> , bez dodatku sztucznych alergenów, w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego. Makrela pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płatkami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia na ciepło, klasa 1. Opakowanie max 5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).	kg	70
6	<b>Pstrąg filet świeży, bez skóry i ości.</b> Filet z pstrąga świeży. Płat mięsa z pstrąga o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościowych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte; klasa I. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).	kg	40
7	<b>Pstrąg wędzony na ciepło</b> , bez dodatku sztucznych aromatów, w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego. klasa I, waga jednej sztuki min 300g. Opakowanie max 3 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).	kg	70
8	<b>Nuggetsy z mintaja op. 1 kg.</b> Mini porcje z mintaja w klasycznej chrupiącej panierce. Filet z ryb białych powyżej 60%, panierka 22%.	kg	40

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy telefonicznie, minimum z jednodniowym wyprzedzeniem zamówienie z wykazem produktów, wraz z terminem i godziną dostawy.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi

orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. **Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie, jednak nie mniejszym niż 50%.** Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

### **3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**

**Część 8: RYBY ŚWIEŻE, WĘDZONE I MROŻONE: 1 – 2 razy w tygodniu w godzinach 8.00 – 11.00.**

**Dzień dostawy – po uzgodnieniu telefonicznym, w dni robocze od poniedziałku do piątku.**

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 23 „Promyczek” w Słupsku.**

5. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.

6. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

7. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

9. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

10. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: **Pani Sylwia Okuń.**

11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

12. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.

13. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

14. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

15. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

16. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.

23. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
24. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami
25. 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.
26. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
27. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
28. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.