

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy ryb i przetworów rybnych dla potrzeb mieszkańców Domu Pomocy Społecznej oraz uczestników w ilościach określonych w pkt 1 i rodzajach określonych w pkt 2:

filet z dorsza	kg	100
filet z limandy	kg	80
filet śledziowy	kg	90
karp dzwonko	kg	20
konserwa rybna	szt.	200
łosoś wędzony	kg	1
łosoś świeży	kg	5
miruna	kg	80
makreła wędzona	kg	80
tuńczyk w puszcze	szt	50

2. Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

1. Filet z dorsza – op. 6kg – 8 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

filety całe, ze skórą, świeże, mrożone, bez ości i obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, bez nadmiernego oblodzenia, glazura do 7%, świeży zapach,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia/karton

opakowanie zbiorcze – karton

2. Filet z limandy – op. do 5 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

filety całe, bez skóry, mrożone, bez ości i obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, bez nadmiernego oblodzenia, glazura do 30%,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia/karton

opakowanie zbiorcze – karton

3. Filet śledziowy – op. do 4 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

całe filety śledzia solonego bez skóry, w zalewie solonej, bez obcych zanieczyszczeń, produkt soczysty o delikatnej teksturze i łagodnym smaku, tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej, o prawidłowym zapachu i świeżości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - wiaderko z tworzywa sztucznego

opakowanie zbiorcze – wiaderko z tworzywa sztucznego

4. Karp – dzwonko - 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

dzwonko z mięsa ryby, świeże, mrożone, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz, powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku ryb, tkanka mięsna sprężysta, bez plam i przebarwień, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia/karton

opakowanie zbiorcze – karton

5. Konserwa rybna – op. 170 g

Wymagania klasyfikacyjne:

Filet z makreli lub śledziowy w sosie pomidorowym, zawartość ryb w produkcie nie mniej jak 55%, konsystencja dość ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla produktu oraz przypraw i dodatków, konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszkii, odpowiedni termin do spożycia, nie dopuszcza się oznak korozji i zanieczyszczeń puszkii.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – metalowe opakowanie

opakowanie zbiorcze – karton

6. Łosoś wędzony – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

wędzone płaty ryby, do bezpośredniego spożycia wskutek działania dymu wędzarniczego tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie, zapach właściwy dla ryb wędzonych,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia termokurczliwa

opakowanie zbiorcze – karton

7. Łosoś świeży - 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

całe płaty z mięsa ryby, ze skórą, oddzielone od pozostałych części anatomicznych, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz, tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku ryb, dopuszcza się różową tkankę mięsna sprężystą, bez plam i przebarwień, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia/karton

opakowanie zbiorcze – karton

8. Miruna filet – op. do 3kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

Płat z mięsa miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, klasa I Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; Wady niedopuszczalne ryb: - zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia/karton

opakowanie zbiorcze – karton

9. Makreła wędzona – op. do 3 kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

świeża, wędzona tuszka ryby – pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym z płatkami brzuszными, z usuniętymi wnętrznościami, do bezpośredniego spożycia po poddaniu obróbce termicznej wskutek działania dymu wędzarniczego, tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie; całe, bez obcych zanieczyszczeń nie uszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą, zapach właściwy dla ryb wędzonych,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia/karton

opakowanie zbiorcze – karton

10. Tuńczyk w puszcze – op. 170g**Wymagania klasyfikacyjne:**

tuńczyk w sosie własnym, zawartość ryby w produkcie nie mniej jak 55%, konsystencja dość ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla produktu oraz przypraw i dodatków, puszki powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia, nie dopuszcza się oznak korozji i zanieczyszczeń puszki.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - metalowe opakowanie

opakowanie zbiorcze – karton

11. W dniu dostawy zachowane muszą być nw. terminy przydatności do spożycia: dla wszystkich produktów wskazanych w pkt 1 minimum 7 dni,
12. Spełnianie wymogów Zamawiającego, co do jakości produktów stwierdzone będą każdorazowo organoleptycznie. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku, zapachu, konsystencji itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające artykuły żywnościowe do sprzedaży.

13. Produkty zapotrzebowane muszą odpowiadać Polskiej Normie lub normom zawartym w klasyfikacjach ujętych w ustawie z dnia 29.06.1995 r. o statystyce publicznej (Dz. U. Nr 88, poz. 439 z późn. zm.).
14. W sytuacji odmiennego nazewnictwa poszczególnych produktów dopuszcza się możliwość zastosowania nazw własnych (firmowych) producenta, ale pod warunkiem, że produkowany przez niego produkt jest tożsamy w procesie produkcji, składu i grupy technologicznej z artykułem podanym w przedmiocie zamówienia lub równoważne, tj. równoważny pod względem jakości i właściwości organoleptycznych (kolor, konsystencja, zapach i smak). Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w formularzu ofertowym.
15. Opakowanie jednostkowe (dla produktów wymienionych w pkt.1 od a do g) musi zawierać poniższe informacje:
 - a) nazwa producenta
 - b) nazwa produktu
 - c) pojemność opakowania
 - d) termin przydatności do spożycia
 - e) warunki przechowywania
 - f) szczegółowy skład w wyszczególnieniu zawartych alergenów spożywczych
 - g) zawartość tłuszczuOpakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.
16. Opakowanie zbiorcze (dla produktów wymienionych w pkt. 1 od h do i) musi zawierać poniższe informacje:
 - h) nazwa producenta
 - i) nazwa produktu
 - j) pojemność opakowania
 - k) termin przydatności do spożycia
 - l) warunki przechowywania
 - m) szczegółowy skład w wyszczególnieniu zawartych alergenów spożywczych
 - n) zawartość tłuszczuOpakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.
17. Sposób wykonania zamówienia:
 - a) wykonawca zobowiązany będzie do sprzedaży oraz sukcesywnego dostarczania ryb i przetworów rybnych. Dostawy odbywać się będą maksymalnie 1 raz w tygodniu w miarę potrzeb Zamawiającego na zasadach określonych w projekcie umowy.
 - b) Zamawiający będzie dokonywał zamówień ryb i przetworów rybnych na podstawie zamówień jednostkowych określonych przez Zamawiającego i przekazanych Wykonawcy drogą elektroniczną, żądając potwierdzenia przyjęcia zamówienia,
18. W przypadkach szczególnych Zamawiający zobowiązuje się składać Wykonawcy zamówienia z jednodniowym wyprzedzeniem, w którym wyszczególni:
 - a) asortyment i ilości dostaw;
 - b) termin realizacji dostaw;
 - c) ewentualne, specyficzne warunki zamówienia;
 - d) Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia o ok. +/- 20% w terminie do 24 godz. przed dostawą.
19. Transport:
 - a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu ryb i przetworów rybnych (samochód chłodnia lub izoterma)

i na swój koszt. W przypadku dostarczania produktów wskazanych w przepisach sanitarnych, wymagających decyzji inspekcji sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu, Wykonawca zobowiązany jest posiadać taką decyzję, do wglądu Zamawiającego (kiedy będzie tego wymagał Zamawiający).

- b) Wykonawca zabezpieczy należycie dostarczany asortyment na czas przewozu: artykuły muszą być w prawidłowy sposób opakowane (tj. zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mogącymi powstać podczas ich transportu do miejsca przeznaczenia oraz w sposób gwarantujący świeżość i jakość artykułów). Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.
20. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest wielkością maksymalną przewidzianą na **4 miesiące 2023 r tj. do 31.12.2023 r.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.
21. Ilości podanych artykułów są ilościami szacunkowymi ustalonymi na podstawie realizacji dostaw i zużycia przez okres ostatnich 12 miesięcy oraz przewidywanego zapotrzebowania. Z powodu braku możliwości określenia dokładnej liczby mieszkańców i uczestników, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych produktów do +/- 30 % zamówienia podstawowego, w związku z czym Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie służy roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych przez Zamawiającego.

