

**Sukcesywna dostawa ryb i mrożonek do Zespołu Szkół Leśnych
w Rogozińcu (znak sprawy: ZSL.26.12.2025.AP)**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający zgodnie z art. 91 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych dopuszcza składania ofert częściowych z podziałem na dwie następujące części:

Część 1 – dostawa mrożonek,

Część 2 – dostawa ryb.

Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub dwie części zamówienia. Oferta musi obejmować cały zakres przedmiotu zamówienia dla danej części.

Opis przedmiotu zamówienia z dokładnym wyszczególnieniem zamawianych produktów na poszczególne części zamówienia. Ze względu na różnorodność opakowań towarów na rynku, dopuszczamy do oferty produkty pakowane w nieco odmiennych wagach netto. Jednak w takim przypadku podając wartość oferty należy to nadmienić i przeliczyć na cenę oczekiwanej przez nas wagi. Takiego przeliczenia wartości oczekujemy w każdym przypadku gdy waga oferowanego opakowania danego towaru różni się od wagi wymienionej jako sugerowana w nazwie produktu.

Obliczając ilość do oferty postępujemy wg wzoru:

$$Il. oferowana = \frac{waga\ sugerowana\ jednost. \times ilość\ w\ suger.\ opak. \times ilość\ zapotrzebow.}{waga\ oferowana\ jednostkowa \times ilość\ w\ oferowanym\ opakowaniu}$$

Wyliczoną ilość oferowaną i wagę jednostkową odnotowujemy w polu uwagi.

UWAGA: powyższy sposób obliczenia ilości do oferty (wg ww. wzoru) dotyczy towaru/produktów określonych w poniższych tabelach (DOTYCZY Części 1 i Części 2 zamówienia) wskazanych w jednostkach kg.

WYMAGANIA WSPÓLNE DLA WSZYSTKICH (dwóch) CZĘŚCI ZAMÓWIENIA:

1. Dostarczane artykuły muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami określonymi stosownymi przepisami prawa w tym zakresie, w szczególności z obowiązującymi normami właściwymi dla tego rodzaju produktów, oraz odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych, cechować się wysokimi walorami smakowymi.
2. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty z badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.
3. Na każdym dostarczonym opakowaniu asortymentu/produktu musi znajdować się odpowiednia etykieta z następującymi danymi:
 - a) nazwa oraz adres dostawcy lub producenta,
 - b) nazwa oraz rodzaj produktu,
 - c) termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),
 - d) masa netto,
 - e) warunki przechowywania,
 - f) wykaz składników wg udziału surowców,

- g) informacje o możliwej obecności w produkcie alergenów, które mogą znaleźć się w produkcie w sposób niezamierzony, przypadkowy, mimo dołożenia przez wytwórcę wszelkich starań, aby takie zanieczyszczenie nie powstawało,
 - h) wykaz składników ze szczególnym wyróżnieniem składników powodujących alergie lub nietolerancję oraz wskazaniem procentowej zawartości najważniejszych składników
4. Wymagania jakościowe odnoszące się do głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia.

Do obowiązków Wykonawcy należy:

- 1) dostarczenie do siedziby Zamawiającego (magazynu w budynku internatu zlokalizowanego w Zespole Szkół Leśnych w Rogozińcu pod adresem: Rogoziniec 115/2, 66-210 Zbąszynek) produktów spożywczych własnym transportem, na własny koszt, w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego,
- 2) dostarczenie artykułów spożywczych w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach jednostkowych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (tekst jednolity - Dz. U. z 2021, poz. 481), oraz spełniać wszystkie wymogi określone w charakterystycznych dla nich obowiązujących normach Polskiego Komitetu Normalizacyjnego – między innymi powinny być dokładnie oznakowane posiadać dokładną nazwę, termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, warunki przechowywania,
- 3) dostarczyć oferowane produkty, które powinny spełniać m. in. wymagania:
 - a) wymienione w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity - Dz. U. z 2023 r., poz. 1980).
 - b) wymienione w ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tekst jednolity - Dz. U. z 2023 r. poz. 872 z późn. zm.).
 - c) wymienione w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity - Dz. U. z 2023 r., poz. 1448 z późn. zm.).
 - d) wymienione w rozporządzeniu Komisji Europejskiej nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 2008.354.16 z późn. zm.)
 - e) obowiązujących atestów, Polskich Norm z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.
 - f) wymienione w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz.U. UE. L. z 2018 r. Nr 131, str. 8).
 - g) wymienione w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - h) wymienione w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
 - i) wymienione w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i

rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej,

- j) wymienione w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych,
- k) wymienione w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie wzoru znaku graficznego zawierającego informację „Produkt polski”

WYMAGANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI:

1. WYMAGANIA Dot. CZĘŚCI NR 1 - dostawa mrożonek

- 1) Produkty przechowywane w odpowiednich warunkach i temperaturze w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie. Odpowiednie pakowanie właściwy transport produktów gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów.
- 2) Wszystkie niżej wymienione produkty muszą być głęboko zamrożone,
- 3) Cechy dyskwalifikujące do odbioru: zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne; zdeformowane, zgniecione, porozrywane, brak oznakowania opakowań

<u>Część 1 – dostawa mrożonek</u>			
Lp.	Nazwa produktu głęboko mrożonego	Jednostka	Ilość
1	Brokuły	kg	30
2	Brukselka	kg	10
3	Kalafior	kg	30
4	Fasolka szparagowa	kg	15
5	Marchew kostka	kg	50
6	Marchew z groszkiem	kg	80
7	Mieszanka chińska	kg	70
8	Truskawki	kg	15
9	Borówki amerykańskie	kg	10
10	Wiśnia	kg	10
11	Malina	kg	10
12	Mieszanka kompotowa	kg	40
13	Frytki belgijskie	kg	30
14	Pyzy drożdżowe	kg	135
15	Szpinak rozdrobnionego	kg	30
16	Brzoskwinia	kg	10
17	Ananas	kg	10

2. WYMAGANIA Dot. CZĘŚCI NR 2 - dostawa ryb

- 1) Produkty przechowywane w odpowiednich warunkach i temperaturze w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie. Odpowiednie pakowanie właściwy transport produktów gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów.
- 2) Produkty wskazane w pkt/wierszu nr 1 i 2 tabeli - muszą być głęboko zamrożone
- 3) Produkty wskazane w pkt/wierszu nr 3 tabeli - muszą być świeże (możliwe

do bezpośredniego spożycia lub do spożycia), nie mogą być mrożone.

- 4) Cechy dyskwalifikujące do odbioru (dot. pozycja wskazana w pkt/wierszu nr 3 tabeli): obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły; zanieczyszczenia mechaniczne, ograniczenie; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne; zdeformowane, zgniecione, porozrywane, brak oznakowania opakowań.
- 5) Cechy dyskwalifikujące do odbioru (dot. pozycje wskazane w pkt/wierszu nr 1 i 2 tabeli): zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne; zdeformowane, zgniecione, porozrywane, brak oznakowania opakowań

Część 2 – dostawa ryb			
Lp.	Nazwa produktu oraz opis kryteriów jakościowych dla określonego asortymentu	Jednostka	Ilość
1	Filet rybny typu morszczuk glazura wodna 5%	kg	100
2	Filet rybny typu mintaj glazura wodna 5%	kg	80
3	Makrela wędzona	kg	30

WARUNKI W ZAKRESIE REALIZACJI DOSTAW (jeśli nie wskazano inaczej - wymagania wspólne dla wszystkich części zamówienia):

- 1) Zamawiający będzie zamawiał wyroby przez osoby upoważnione, faxem lub pocztą elektroniczną, sukcesywnie od poniedziałku do piątku w przedziale czasowym od 7:30 do 14:00 w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb Zamawiającego. Dostawy będą realizowane zgodnie z określonym terminem dostawy w SWZ i Projekcie umowy oraz w wyznaczonych godzinach dostaw, wskazanych w pkt 2.
- 2) **Dostawy będą realizowane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku między godziną 7:00 a 14:00.**
- 3) Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przestania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru (niezgodnego z zamówieniem) odbywa się na koszt Wykonawcy.
- 4) Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe.
- 5) Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu przystosowany do przewozu artykułów stanowiących przedmiot zamówienia oraz gwarantujący dostarczenie przedmiotu zamówienia bez uszczerbku na jego cechach jakościowych.
- 6) Miejscem dostaw jest magazynu w budynku internatu zlokalizowanego w Zespole Szkół Leśnych w Rogozińcu pod adresem: Rogoziniec 115/2, 66-210 Zbąszynek.