

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ – SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAKUPU**1. Określenie przedmiotu zakupu**

Opis Przedmiotu Zamówienia "Sukcesywna dostawa mrożonych filetów rybnych, ryb świeżych, produktów rybnych"				
L.p	Nazwa produktu	Ilość w roku	Gramatura wymagana przez Zamawiającego (wybór gramatury będzie dokonywany przez przedstawiciela zamawiającego w pisemnym zamówieniu)	J.m.
1.	Filet rybny, mrożony z dorsza, sposób pakowania - tafla przekładana folią (shatterpack), nie glazurowana, ubytek po rozmrożeniu do 5%. (kraj pochodzenia surowca inny niż Chiny i Rosja) - KG	50	1-8 kg	Kg.
2.	Filet rybny, mrożony z morszczuk, sposób pakowania - tafla przekładana folią (shatterpack), glazura max. 1%, ubytek po rozmrożeniu do 5%. (kraj pochodzenia surowca Europa i/lub Ameryka Pd i/ lub Afryka) - KG	85	1-8 kg	Kg.
3.	Filet rybny, mrożony z miruny, sposób pakowania - tafla przekładana folią (shatterpack), glazura max. 1%, ubytek po rozmrożeniu do 5%. (kraj pochodzenia surowca Europa i/lub Ameryka Pd i/ lub Afryka) - KG	250	1-8 kg	Kg.
4.	Karp świeży filet, kraj pochodzenia surowca Polska - luz	50	nie określono, według zamówienia	Kg.
5.	Śledź po kaszubsku	50	1-4 kg	Kg.
6.	Łosoś świeży norweski filet, kraj pochodzenia surowca Europa - luz	70	nie określono, według zamówienia	Kg.
7.	Łosoś świeży tusza, kraj pochodzenia surowca Europa i/lub Ameryka Pd i/ lub Afryka - luz	10	nie określono, według zamówienia	Kg.
8.	Sandacz świeży tusza, kraj pochodzenia surowca Europa i/lub Ameryka Pd i/ lub Afryka - luz	10	nie określono, według zamówienia	Kg.
9.	Tołpyga świeża tusza, kraj pochodzenia surowca Europa i/lub Ameryka Pd i/ lub Afryka - luz	10	nie określono, według zamówienia	Kg.
10.	Dorsz polędwica świeża, kraj pochodzenia surowca Europa i/lub Ameryka Pd i/ lub Afryka - luz	70	nie określono, według zamówienia	Kg.
11.	Śledzie solone matjas, b/s, kraj pochodzenia surowca Europa i/lub Ameryka Pd i/ lub Afryka. Zawartość fileta ze śledzia minimum 85%	140	1-4 kg	Kg.

12.	Makrela wędzona tusza, kraj pochodzenia surowca Europa i/lub Ameryka Pd i/ lub Afryka.	5	1-2 kg	Kg.
13.	Łosoś wędzony płaty, kraj pochodzenia surowca Europa i/lub Ameryka Pd i/ lub Afryka - luz	54	0,5-1 kg	Kg.
14.	Kawior czarny, zawartość ikry rybnej śledzia, gromadnika minimum 85%.	5	0,05 kg	Kg.
15.	Kawior czerwony, zawartość ikry rybnej śledzia minimum 80%..	1	0,05 kg	Kg.
16.	Krewetki Black Tiger 30/38, bez substancji E, zawartość procentowa krewetki w opakowaniu minimum 94%, kraj pochodzenia surowca inny niż Chiny i Rosja.	30	1-5 kg	Kg.
17.	Szprotki w oleju wędzone, zawartość procentowa szprotki wędzonej w opakowaniu minimum 70%.	4	0,125-0,250 kg	Kg.
18.	Paluszki krabowe świeże, kraj pochodzenia surowca inny niż Chiny i Rosja. Minimalna zawartość surmii 40%	10	0,200-1 kg	Kg.
19.	Tuńczyk(kawałki) w sosie własnym. Zawartość tuńczyka w opakowaniu minimum 70%	150	0,170 kg	Kg.

WYMAGANIA OGÓLNE

Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji i spełniał wymagania:

1. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z dnia 27 września 2006 r. nr 171 poz. 1225)

2. ustawa o wymogach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego z dnia 16.12.2005 r. (Dz.U. Nr 17 poz. 127 z 2006 r.)

3. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z dnia 21 grudnia 2000 r. (Dz. U. Nr. 187. poz. 1577 z 2005 r.)

4. rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, t. 34)

5. rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004 r.)

6. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. Nr 220 poz. 1856 z 2002 r., z późn. zm.)

7. rozporządzenie (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 (Dz. U. nr 171 poz. 1225 z 2006 r.)

8. Wszystkie oferowane przez Wykonawcę Produkty oraz Produkty Dodatkowe powinny spełniać wymagania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, ze zm.), ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980, ze zm.) oraz inne wynikające z obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej przepisów prawnych.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres.

b) nazwę produktu.

c) masę netto produktu.

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania.

Warunki dostaw:

a) częstotliwość dostaw: na zamówienie.

b) miejsce dostaw: OKS Złote Brzozy, ul. Żołnierska 101, 04-457 Warszawa.

c) godziny dostaw: w dni robocze od poniedziałku do piątku od 08:00 – 14:00.

d) sposób zamówienia: e-mail.

e) czas dostawy: 24 godziny od daty złożenia zamówienia.

Minimalny termin do spożycia:

ryby świeże – trzy dni.

Mrożone ryby – 4 miesiące, przetwory – 6 miesięcy.

2. Zasady realizacji zakupu (w tym załadunku i rozładunku)

Przedmiotem zamówienia jest **Sukcesywna dostawa mrożonych filetów rybnych, ryb świeżych, produktów rybnych** na podstawie każdorazowo składanych przez Zamawiającego zamówień szczegółowych. Składanie zamówień odbywa się drogą elektroniczną (e-mail) lub w formie pisemnej. W terminie jednego dnia roboczego od daty złożenia zamówienia, Wykonawca potwierdza poprzez pocztę e-mail otrzymanie i przyjęcie do realizacji oraz gotowość do realizacji dostawy. Dostawy będą realizowane wyłącznie w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00-14:00. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zamówienia do siedziby Ośrodka Konferencyjno - Szkoleniowego „Złote Brzozy”, ul. Żołnierska 101, 04-457 Warszawa. Rozładunek dostarczonego towaru oznacza wyładowanie towaru przez Wykonawcę z pojazdu dostawczego (w tym rozładunek z palety) oraz złożenie go w wyznaczonym pomieszczeniu magazynowym.

3. Szczegółowe wymagania jakościowe dla poszczególnych pozycji asortymentowych.

Szczegółowe wymagania jakościowe dla poszczególnych pozycji asortymentowych		
dorsz mrożony filet (wymagania organoleptyczne);	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza
	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości
	Sprężystość tkanki	Sprężysta do osłabionej
	Zapach	Charakterystyczny
	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jelkiego
	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękką
morszczuk mrożony filet (wymagania organoleptyczne)	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla morszczuka
	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości
	Sprężystość tkanki	Sprężysta do osłabionej
	Zapach	Charakterystyczny dla morszczuka
	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla morszczuka; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jelkiego
	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla morszczuka; dopuszcza się lekko miękką
okoń nilowy mrożony filet (wymagania organoleptyczne);	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla okonia nilowego
	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości
	Sprężystość tkanki	Sprężysta do osłabionej
	Zapach	Charakterystyczny
	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla okonia nilowego; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jelkiego
	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla okonia nilowego; dopuszcza się lekko miękką
miruna mrożony filet (wymagania organoleptyczne)	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny
	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości
	Sprężystość tkanki	Sprężysta do osłabionej
	Zapach	Charakterystyczny dla miruny
	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla miruny; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jelkiego
	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla miruny; dopuszcza się lekko miękką
ryby świeże (wymagania organoleptyczne)	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie
	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości
	Sprężystość tkanki	Sprężysta do osłabionej
	Zapach	Charakterystyczny dla gatunku
	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla gatunku, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jelkiego
	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla gatunku; dopuszcza się lekko miękką
wymagania chemiczne oraz mikrobiologiczne dla filetów rybnych mrożonych - mają być zgodne zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym		

4. Termin realizacji zakupu

Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy od dnia podpisania umowy oraz zgodnie z projektem umowy zakupowej.

5. Minimum logistyczne

500 zł netto.

6. Miejsce realizacji zakupu

Ośrodek Konferencyjno - Szkoleniowy „Złote Brzozy” ul. Żołnierska 101, 04-457 Warszawa w dni od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00 – 14:00.

7. Gwarancja

Wykonawca gwarantuje zachowanie parametrów dostarczanego asortymentu, wymagań jakościowych zgodnie z wymogami określonymi w Umowie lub dokumentacji postępowania.

8. Podwykonawstwo

Zamawiający dopuszcza wykonywania przedmiotu zakupu przez podwykonawców.