Znak sprawy: DPS.DAG.0261.1.2021

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

MROŻONKI I RYBY, W TYM RYBY MROŻONE

Mrożonki i ryby mrożone powinny być:

1. wysokiej jakości;
2. opakowanie nie mogą być zniszczone, uszkodzone ani zgniecione;
3. towar zamówiony(mrożony) przywożony był w temp. minimum (-18°C);
4. produkt powinien być zapakowany w oryginalnych opakowaniach lub zabezpieczony folią;
5. widoczne terminy przydatności do spożycia;
6. produkty głęboko zamrożone, opakowanie powinno być suche bez widocznych rozmrożeń;
7. mrożonki sypkie i nie zbrylone;
8. w przypadku nie posiadania towaru w opakowaniu o sugerowanej wadze należy przeliczyć cenę dowolnego opakowania na wymienioną w kalkulacji gramaturę;

KATEGORIA CPV:

15220000 - 6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso z ryb
15234000 - 7 Ryby wędzone
15240000 - 2 Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowe
15331170 - 9 Warzywa mrożone

lp	Kod CPV	Nazwa produktu	gramatura	Szacunkowa ilość	Minimalna ilość	Jednostka miary
1	15331170-9	Mieszanka jarzynowa (włoszczyzna) 3 składniki	2500	600	500	kg
	15331170-9	Mieszanka warzywna 7- składnikowa	2500	400	370	kg
	15331170-9	Brokuły mrożone	2500	400	380	kg
	15331170-9	Mrożona marchew z groszkiem	2500	80	60	kg
	15331170-9	Kalafior mrożony	2500	300	280	kg
	15331170-9	Brukselka mrożona	2500	80	70	kg
	15555200-5	Mieszanka kompotowa	2500	900	890	kg
	15331170-9	Fasolka szparagowa	2500	100	80	kg
7	15332100-5	Mrożone truskawki	2500	200	190	kg
	15229000-9	Mintaj kostka panierowana	1000	20	10	kg
	15221000-3	Filet rybny –dorsz bez skóry	1000	80	70	kg
	15220000-3	Ryba miruna płaty mrożone bez skóry	1000	200	80	kg
	15240000-2	Filet makrela w oleju	170	300	250	szt.
	15240000-2	Filet makrela w sosie pomidorowym	170	300	250	szt.
	15240000-2	Filet śledziowy marynowany po kaszubsku	2500	10	5	kg

	15234000-7	Makrela wędzona	1000	30	20	kg
	15240000-2	Filet śledziowy maryn.	2500	20	15	kg

Podane przez Zamawiającego ewentualne nazwy (znaki towarowe) zamawianego asortymentu mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu zamawianego asortymentu.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane znaki towarowe, patenty lub pochodzenie przedmiotu zamówienia publicznego Wykonawca może złożyć ofertę na towar równoważny do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej.

Zamawiający w każdym przypadku dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych, pod warunkiem, iż oferowany asortyment będzie o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych, zgodnie z wymogami Polskich Norm. W takim przypadku, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację, z której w sposób niebudzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż zastosowany asortyment jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do asortymentu określonego przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia co do rodzaju, walorów smakowych i zapachowych, jakości, składu i opakowania.

Dopuszcza się zmianę zaoferowanego produktu na inny równoważny w przypadku wycofania danego produktu z rynku lub gdy stanie się on trudno dostępny na rynku pod warunkiem wskazania tych okoliczności przez Wykonawcę.

UWAGA: Jeżeli zaoferowane artykuły będą posiadały parametry gorsze od wymaganych w opisie przedmiotu zamówienia publicznego, Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP jako ofertę niezgodną z warunkami zamówienia. Ciężar udowodnienia, że zaoferowane przez Wykonawcę artykuły odpowiadają wymaganiom wskazanym przez Zamawiającego, spoczywa na Wykonawcy.

Zakres zamówienia (zasady realizacji/ odpowiedzialność wykonawcy):

1. Dostarczone produkty mają odpowiadać przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zm.), oraz mają być oznakowane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r. poz. 29 ze zm.).
2. Produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, w żaden sposób nie ukryte, zasłonięte czy przysłonięte innymi nadrukami czy obrazkami. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych. Produkty winny zawierać informacje takie jak: kto wyprodukował lub przetworzył, datę ważności danego produktu, skład, warunki przechowywania, atesty jeśli dany produkt obowiązują.
3. Przedmiot zamówienia musi być sukcesywnie dostarczany oraz rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego miejscu (bez dodatkowych opłat).
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostawy towaru na palecie oraz nie umożliwia rozładunku na rampie. Wykonawca zobowiązany jest w ramach wynagrodzenia przewidzianego niniejszą umową zapewnić rozładunek dostarczonych produktów oraz wnieść zamówione towary do magazynu żywnościowego Zamawiającego.
5. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca.
6. Produkt ma być dostarczony do Zamawiającego odpowiednim środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. Dostawa powinna odbywać się w opakowaniach lub pojemnikach, które posiadają odpowiednie atesty PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, pojemnikach plombowanych lub

metkowanych, czystych i nieuszkodzonych. Pojemniki transportowe mają być bezwonne i zapewniające zachowanie właściwej jakości towaru w czasie transportu.

7. Produkty mają być dostarczane w sposób zapewniający utrzymanie ciągu chłodniczego i z monitorowaniem temperatury transportowanego towaru od Wykonawcy do Zamawiającego, środkiem transportu posiadającym aktualną książkę kontroli sanitarnej.
8. Wykonawca musi dysponować (dysponuje lub będzie dysponował) co najmniej 1 środkiem transportowym dopuszczonym do transportu żywności, spełniającym wymogi obowiązujących przepisów sanitarnych. Każdy samochód, w którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję odpowiednio Państwowego Inspektora Sanitarnego lub/i właściwego organu Inspektoratu Weterynarii stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów. Warunki transportu produktów powinny odpowiadać zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
9. Ilość poszczególnych artykułów podana przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia jest orientacyjna i może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) w razie zaistnienia takiej potrzeby (w związku ze zmienną ilością dzieci korzystających z posiłków) ze strony Zamawiającego. Zamawiający zobowiązuje się do zakupu nie mniej niż **minimalnej ilości asortymentu wskazanego w opisie przedmiotu zamówienia**. Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze Umowę nie przysługuje w związku z powyższym roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w wielkości szacunkowej.
10. Wartość zamówienia będącego przedmiotem postępowania nie może przekroczyć kwoty określonej w umowie.
11. Wykonawca zamówienia ponosi pełną odpowiedzialność za jakość dostarczanych towarów. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.