Załącznik Nr 1 do umowy nr….

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 8: RYBY ŚWIEŻE ,WĘDZONE I MROŻONE

Kody CPV:

- główny: 15000000-8 -żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne,

dodatkowe:

- 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.
- Filet z dorsza, filet z pstrąga łososiowego, filet z łososia bez skóry.
- Łosoś ścinki wędzone na zimno, bez dodatku sztucznych aromatów w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego, opakowanie 500g folia
- Makrela wędzona na ciepło, bez dodatku sztucznych aromatów,w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego, tusze o wadze 200-220 g ułożone w kartonach równolegle, opakowanie pudełko kartonowe
  Cechy dyskwalifikujące:
- zapleśnienia na powierzchni ,uszkodzenia mechaniczne,zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki
- smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, tekstura tkanki mazista.
- termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni do daty dostawy

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie minimum/ Waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Dorsz świeży filet (bez skóry) Filet bez skóry,bez głowy,pobawiony ości. Mięso o barwie białej do jasno kremowej,zwarte o jednolitej konsystencji,bez uszkodzeń mechanicznych,bez obcych zapachów		kg	100
2	Pstrąg łososiowaty świeży filet (bez skóry) Filet bez skóry,bez głów i kręgosłupa wyciętymi ośćmi. Mięso jednolite ,zwarte o kolorze jasnoróżowym,bez śluzu,plam,przebarwień.		kg	100
3	Makrela wędzona na ciepło, bez dodatku sztucznych alergenów, w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego	4kg	kg	30
4	Łosoś ścinki wędzony na zimno lub ciepło,bez dodatku sztucznych aromatów, w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego	500g	kg	30
5	Łosoś świeży filet (bez skóry) Filet bez skóry,bez głowy i kręgosłupa z wyciętymi ośćmi. Mięso jednolite ,zwarte o kolorze jasnoróżowym ,bez śluzu,przebarwień,plam.		kg	20
6	Sandacz Filet b /skóry Produkt świeży,filet bez skóry i ości,mięso jasne lekko przezroczyste zwarte bez oznak zepsucia.		kg	100

7	Halibut świeży filet b/skóry Produkt świeży be skóry i ości o jednolitej strukturze mięsa,mięso jasne zwarte ,jędrne bez zapachów		kg	20
8	Halibut wędzony n/c Wędzony na ciepło bez dodatków sztucznych alergenów w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzonego.		kg	30

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże 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 nr 8: RYBY ŚWIEŻE,WĘDZONE I MROŻONE: **2 x** w tygodniu (wtorek,środa – dni robocze Zamawiającego) – w godzinach do 9.00.
   Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.
4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 1 „ Zaczarowany Ogród" w Słupsku ,ul. Kilińskiego 32
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 Magdalena Bierla
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. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
14. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

15. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach ryb oraz powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
16. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 7 dni, umożliwiającym identyfikację ryb z danej partii produkcyjnej.
17. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
18. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
19. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowana do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
20. 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 najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania. przepisami.
21. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku,
22. 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
23. 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.
24. 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. makrela, łosoś) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy.
25. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
26. 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.