

## **Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa ryb świeżych, mrożonych i ich przetworów do stołówki szkolnej Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej na 2022 rok, ul. Hoża 6, 71 - 699 Szczecin**. Artykułów żywnościowe – ryby świeże, mrożone i przetwory rybne wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym **Załącznik nr 1** do opisu przedmiotu zamówienia. Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):15210000-3 ryby mrożone; 15220000-6 - ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb; 15240000-2 - ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą.

**Dostawy produktów nie będą odbywać się w czasie przerw w zajęciach szkolnych mających miejsce w okresie obowiązywania umowy, tj. ferii, wakacji – z wyjątkiem organizowania przez szkołę dyżurów, przerw świątecznych i innych wynikających z organizacji roku szkolnego zgodnie z przepisami prawa oraz w przypadku odwołania zajęć przez dyrektora placówki, z powodu okoliczności nieprzewidywalnych tj. zjawiska losowe i niezależne od zamawiającego takie jak: klęski żywiołowe, pandemia, katastrofy, awarie, niespodziewane wypadki itp. lub decyzji administracyjnych dotyczących zamknięcia kuchni lub szkoły wydanych przez uprawnione do tego organ administracyjny.** Dostawa przedmiotu zamówienia musi być zgodna z obowiązującymi Polskimi Normami (PN) oraz wszelkimi przepisami prawa w tym zakresie tj:

1. Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021);
2. Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz. U. z 2021 r. poz. 630.);

3. Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz. U. 2009r. nr 122 poz.1010) oraz obwieszczenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 5 marca 2021 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz.U. 2021 poz. 481).
4. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych.

Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu spożywczego Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej, ul. Hoża 6, 71 - 699 Szczecin. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu produktów rybnych. Samochód dostarczający w/w artykuły ma być zaopatrzone w chłodnię przystosowaną do przewozu tego rodzaju artykułów, ma posiadać świadectwo ze stacji sanitarnej o tym że jest przystosowany do przewozu ww. artykułów. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości. Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być nie krótsza niż połowa okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu w momencie dostawy. Na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą produktów mleczarskich, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

### **Załącznik nr 1**

Lp.	Nazwa towaru	Kod CPV	Jedn. miary	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa brutto za jednostkę miary	Wartość brutto Iloczyn kolumna 5 i 6	Opis przedmiotu zamówienia
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Filet z dorsza	15210000-3	kg	100			<p>Płat mięsa z dorsza czarniaka (<i>Pollachius virens</i>) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony. Filety ułożone warstwowo bez glazury z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatterpack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić. Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>
2	Filet z dorsza	15210000-3	kg	80			<p>Płat mięsa z dorsza atlantyckiego (<i>Gadus morhua</i>) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony. Filety ułożone warstwowo bez glazury z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatterpack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić. Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>

3	Śledź solony a'la matias	15241200-1	kg	40		Filety ze śledzia atlantyckiego ( <i>Clupea harengus</i> ) nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, utrwalone solą kuchenną. Opakowanie - wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie do 5 kg. Niedopuszczalne filety z przebarwieniami o odcieniu żółtym lub kremowożółtym. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
4	Karp	03311000-2	kg	35		Karp świeży płaty ze skórą. Karp pozbawiony głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem prostym lub skośnym, z płatkami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, nerka i błona otrzewna mogą być pozostawione. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).
5	Łosoś	15210000-3	kg	75		Filet ze skórą mrożony z łososia atlantyckiego hodowlanego ( <i>Salmo Salar</i> ), zawartość glazury od 3-5% wagi ryby, brak oznak rozmrożenia i obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień. Filety o wadze powyżej 1kg pakowane vacuum. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy
6	Łosoś	03311000-2	kg	45		Filet z łososia świeży. Płat z mięsa łososia atlantyckiego hodowlanego ( <i>Salmo Salar</i> ), o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte ze skórą świeży, kl. 1, 1 filet o wadze min 1 kg, trzymowany bez ości. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem.

							Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).
7	Makrela	15234000-7	kg	50			Makrela pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płetwami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia na ciepło, kl1. (opakowanie max 5 kg). Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).
8	Mintaj	15210000-3	kg	45			Filety z mintaja ( <i>Theragra chalcogramma</i> ) ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatterpack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić. Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
9	Miruna	15210000-3	kg	100			Filet z miruny nowozelandzkiej ( <i>Macruronus Magellanicus</i> ) . Płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, ze skórą i bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony. Zawartość glazury - nie więcej niż 5 %.Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
10	Morszczuk	15210000-3	kg	80			Płat mięsa z morszczuka zwyczajnego ( <i>Merluccius merluccius</i> ) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony. Filety ułożone warstwowo bez glazury z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatterpack, zapakowane w pudła kartonowe.

							kalibracja filetów 200 gram +. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić. Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania: pudła kartonowe od 6 kg do 12 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
11	Okoń nilowy	15210000-3	kg	80			Okoń nilowy ( <i>Lates niloticus</i> ) filet bez skóry 100%. Filety ułożone warstwowo bez glazury z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatterpack, zapakowane w pudła kartonowe. kalibracja filetów 300 gram +. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić. Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania: pudła kartonowe od 6 kg do 12 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
12	Pstrąg tęczowy	03311000-2	kg	75			Filet z pstrąga tęczowego <i>Oncorhynchus mykiss</i> świeży. Płat mięsa z pstrąga 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. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).
13	Pstrąg wędzony	15234000-7	kg	15			Pstrąg z pozostawioną głową, z płatkami brzuszными przeciętymi poza otwór odbytowy i z usuniętymi wnętrznościami, poddany solankowaniu i podsuszany a następnie utrwalany przez nasycanie składnikami dymu wędzarniczego, ewentualnie również przez ogrzanie powodujące denaturowanie białek

							mięśniowych w całości (wędzony na zimno), klasa I, waga jednej sztuki min 300g. Opakowanie max 4 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).
14	Paprykarz	15240000-2	szt.	280			Konserwa rybna – rozdrobnione mięso ryb (nie mniej jak 40%) z dodatkiem ryżu, koncentratu pomidorowego oraz przypraw. Barwa czerwona. Ostry i wyraźny smak charakterystyczny dla produktu oraz użytych przypraw. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki. Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa lub blaszana z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia. Opakowanie jednostkowe – 130g. Opakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
15	Krewetki Black Tiger	15251000-2	kg	3			Krewetki całe - z głową i ogonkiem, surowe, zamrożone z glazurą. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy
16	Krewetki koktajlowe	15251000-2	kg	5			Krewetki w całości średniej wielkości (200-300 szt/kg), obrane, gotowane głęboko mrożone, glazurowane. Zawartość glazury nie więcej niż 10%. Oznakowanie opakowania powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy
17	Paluszki krabowe	15241700-6	kg	5			Paluszki surimi o smaku krabowym. Produkt głęboko mrożony. Skład: surimi 28% (mięso rybne 26%). Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy
18	Paluszki rybne	15241700-6	kg	50			Paluszki rybne mrożone, wstępnie podsmażone z filetów mintaja – nie mniej jak 60% - panierka do 15%. Towar przewożony w odpowiednich warunkach, brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18°C. Opakowanie - pudła powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia,

							warunki przechowywania. Data minimalnej trwałości nie krótsza niż 3 miesiące licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.
19	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym	15240000-2	szt.	20			Produkt otrzymany z mięsa tuńczyka (w ilości nie mniejszej niż 70%) w zalewie z wody i soli, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Barwa mięsa jasnoróżowa. konsystencja dość ścisła, kawałki całe, nie powinny się rozpadać. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki. Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa, z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką. Opakowanie jednostkowe - 170g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
20	Konserwa rybna	15240000-2	szt.	140			Konserwa rybna typu filety ze śledzia sosie pomidorowym (zawartość ryb w produkcie nie mniej jak 60%) w sosie pomidorowym. Konsystencja dość ścisła. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu oraz przypraw i dodatków. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki. Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa lub blaszana z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką 170g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.