

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych do ośrodka kolonijno-  
wczasowego „BAJKA” w Łukęcinie”**  
**Część 2**

**1. KODY CPV:**

**Część II**

15896000 -5 – produkty głęboko mrożone

**2. ZAKRES DOSTAWY PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH:**

1. Przedmiotem zamówienia są *sukcesywne dostawy produktów głęboko mrożonych i ryb mrożonych* do Ośrodka Kolonijno-Wypoczynkowego „BAJKA” - Uniwersytetu Warszawskiego, ul. Słoneczna 10, 72-400 Łukęcin– Kamień Pomorski, województwo zachodniopomorskie, zwane dalej **artykułami**.
2. Asortyment oraz szacunkowa ilość wyszczególniona została w poniższej tabeli asortymentu.

L.p.	Asortyment	j.m.	Wielkość zamówienia
1	2	3	4
1	<b>Brokuł bukiet</b> różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokułów, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, w oryginalnych opakowaniach producenta, data do spożycia na opakowaniu, opakowanie min. 2000g. (typ ekonomiczny)	kg	100
2	<b>Brukselka:</b> barwa typowa dla brukselek, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, w oryginalnych opakowaniach producenta, data do spożycia na opakowaniu, opakowanie min. 2000g. (typ ekonomiczny)	kg	50
3	<b>Czarna porzeczka owoce</b> I kategorii, jednolite odmianowo w partii. Całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie. Data do spożycia na opakowaniu w widocznym miejscu. W oryginalnych opakowaniach producenta. Opakowanie min. 2500 g. (typ ekonomiczny)	kg	300
4	<b>Mieszanka kompotowa</b> - mieszanka wieloskładnikowa. Barwa typowa dla poszczególnych owoców. Owoce sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie. Data do spożycia na opakowaniu w widocznym miejscu. W oryginalnych opakowaniach producenta. Opakowanie min. 2500 g. (typ ekonomiczny)	kg	300
5	<b>Filet z dorsza</b> (ze skórą) mrożony	kg	200
6	<b>Filet z morszczuka</b> (ze skórą) mrożony	kg	100
7	<b>Krewetki</b> (mrożone, całe, obrane, spełniające normy UE dla owoców morza, wolny od chemicznych zanieczyszczeń; rozmiar 21/25 – duże)	kg	20

3. Zamawiający dopuszcza prawo dokonywania zmian, co do ilości w ramach asortymentu wymienionego w załączonych tabelach w zależności od rzeczywistych potrzeb. Zmiany mogą być dokonane w ramach wartości brutto umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia wartości umowy w zależności od potrzeb, jak również zmian ilościowych w poszczególnych asortymentach – bez konsekwencji prawnych i finansowych dla Zamawiającego. Zamawiający zrealizuje co najmniej **65%** wartości umowy określonej w formularzu ofertowym Wykonawcy.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych ani ofert zawierających alternatywy.
6. Zamówienia składane będą w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w umowie.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów do siedziby Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko. **Dostawy odbywać się będą maksymalnie 24 godziny od złożenia zamówienia.** Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów. Termin pojedynczej dostawy stanowi kryterium oceny ofert.
8. Wykonawca przekazuje żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej od godziny 08 : 00 do 15 : 00 w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie (od poniedziałku do soboty) z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
9. W przypadku braku możliwości wykonania dostawy tj. wystąpienia awarii lub innego zdarzenia losowego, którego Wykonawca nie był w stanie przewidzieć zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego.
10. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot zamówienia zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem.
11. Wymagania z zakresu przedmiotu zamówienia:
  - a) Każdy produkt winien odpowiadać normom jakościowym GHP, GMP lub systemowi HACCP
  - b) Dostarczony asortyment winien być dobrej jakości w gatunku pierwszym zgodnie z Polską Normą oraz spełniać wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone:
    - W ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).
    - W ustawie z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630)
    - W ustawie z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz.U.2020 poz.1753.).
    - Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1;

Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”

- 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. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55),
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 z Dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
- oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 853/2004

c) **Dostarczony przedmiot zamówienia** powinien być:

- Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- Opakowanie: wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, hermetycznie zamknięte, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

<b>Ryby mrożone</b>	
<b>Opakowanie transportowe rodzaj mrożenia</b>	opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości
<b>Sposób mrożenia</b>	SHP „shatter pack” : oddzielane, poszczególne, układane warstwy filetów foliowymi przekładkami
<b>Zawartość glazury</b>	pożądana: 3 – 5 % wagi ryby
<b>Klasa jakości</b>	pierwsza
<b>Wygląd</b>	brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe ze skórą, bez ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 200 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, wysuszka powierzchniowa dająca się łatwo zeskrobać do 10 % powierzchni, a wysuszka głęboka trudna do zeskrobienia do 5% powierzchni,
<b>Zapach</b>	zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny,
<b>Smak i zapach po obróbce</b>	właściwy dla świeżej ryby, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o rozpadzie gnilnym białka
<b>Tkanka mięsna</b>	po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, bez plam i przebarwień, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka
<b>Właściwości fizykochemiczne i biologiczne</b>	brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

<b>Temperatura ryb</b>	(mierzona w produkcie) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie min – 18 ° C. Dostawy muszą być realizowane w sposób zapewniający ciągłość łańcucha chłodniczego.
<b>Cechy <u>dyskwalifikujące</u> <u>wady</u></b>	zapach: jełki, kwaśny, gnilny lub inny obcy, smak: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy; struktura: mazista, wysuszona tekstura tkanki przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów; występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia, obecność pleśni; ślady świadczące o rozmrożeniu, niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia.

12. Artykuły powinny być dostarczone w opakowaniach, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie 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). Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty pakowane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały etykietę, oznakowanie w języku polskim zawierającą co najmniej:
  - nazwę produktu,
  - datę przydatności do spożycia,
  - masę netto,
  - nazwę i adres producenta,
  - warunki przechowywania.
13. **Transport:** asortyment musi być właściwie przewożony, tj. transportem dostosowanym do utrzymania odpowiedniej temperatury. Niezbędne jest, aby towar zachował nieprzerwaną temperaturę -18 lub nawet – 20°C w całym łańcuchu chłodniczym.
14. **Osoba dowożąca asortyment** ma obowiązek posiadać do wglądu aktualne dokumenty:
  - a. aktualne zaświadczenie z inspekcji sanitarnej dla środka transportu o spełnianiu warunków koniecznych do przewozu żywności stanowiącej przedmiot zamówienia,
  - b. własne orzeczenie sanitarno-epidemiologiczne, zezwalające do pracy w kontakcie z żywnością.
15. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał zamówiony towar w miejsce wskazane przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.
16. Zamawiający odmówi przyjęcia towaru w przypadku:
  - stwierdzenia nieświeżości dostarczonego artykułu
  - dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony
  - dostarczenia artykułów w terminie nie uzgodnionym z Zamawiającym
  - dostarczenia ilości niezgodnej z zamówieniem.
17. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany wadliwego asortymentu na wolny od wad lub dostarczenia brakującej ilości artykułów maksymalnie do godziny 8:00 następnego dnia roboczego od zgłoszenia.

18. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym. Trzykrotna odmowa przyjęcia towaru przez Zamawiającego skutkować będzie rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.
19. W przypadku posiadania przez Wykonawcę innej gramatury aniżeli określona w pakiecie asortymentowym, Zamawiający dopuszcza możliwość zamiany gramatury. Wykonawca powinien przeliczyć ceny jednostkowe proporcjonalnie do gramatury podanej w załączniku. Zamawiający nie dopuszcza żadnych skreśleń i zmian w asortymencie.

### **3. DODATKOWE WYMAGANIA:**

- 3.1. Podstawą zobowiązania do zapłaty wynagrodzenia przez Zamawiającego zgodnie z ofertą cenową jest wystawienie przez Wykonawcę odrębnej faktury dla każdego zamówienia.
- 3.2. Zamawiający zrealizuje prawidłowo wystawioną fakturę w terminie do 30 dni od dnia jej otrzymania.

### **4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Wymagany termin (okres) realizacji zamówienia: 6 miesięcy od daty zawarcia umowy, nie wcześniej niż od 25 maja 2026 roku.