

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp	Nazwa handlowa produktu	Szczegółowa charakterystyka produktu
1	Burgery rybne panierowane 50-110 g [kg] produkt mrożony	<p>Wyrób rybny, głęboko mrożony o temp. poniżej -18°C w środku geometrycznym; minimalna zawartość mięsa z ryb powyżej 35%, bez dodatków smakowych, wstępnie obsmażone; burgery jednolite o wyrównanej wielkości, kształcie i wadze, okrągłe, masa netto 50g – 110g; konsystencja farszu jednolita, miękka, nie rozpadająca się po obróbce cieplnej, cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kotlety częściowo lub w całości rozmrożone,</li> <li>- niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu,</li> <li>- zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne.</li> </ul> <p>Opakowania do 6 kg. Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy/producenta, adres, nazwę produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 4 miesiące.</p>
2	Kostka rybna mintaj [kg] – produkt mrożony	<p>Kostka z fileta ryby mintaj, bez skóry oraz ości mrożona w całości, wypatroszona, bez obcych zanieczyszczeń, pożądana ilość glazury do 15% wagi ryby, brak oznak rozmrożenia, temp. Przy przyjęciu min -18 st. C. Zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryb świeżych, nierozpadająca się, niedopuszczalny zapach gnilny. Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony. Opakowanie wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nieposklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 4 miesiące.</p>
3	Szprot w pomidorach puszka z samootwieraczem 300 – 330 g [kg]	<p>Konserwa rybna w opakowaniu aluminiowym lub blaszanym. Składniki równomiernie rozmieszczone w całej masie konserwy, zawartość ryby minimum 45%, konsystencja farszu jednolita, zapach i smak</p>

		charakterystyczny dla użytych składników i przypraw. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 12 miesięcy.
4	Płaty śledziowe solone [kg]	Filety całe bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku, barwa tkanki mięsnej jasna, biała do lekko kremowej; cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, filety o luźnej konsystencji, przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów. Opakowanie: wiaderko plastikowe od 4 kg do 10 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
5	Paprykarz szczeciński puszka z samootwieraczem 300 – 330 g [kg]	Skład: ryba minimum 25%, ryż, warzywa, przyprawy, cebula, olej roślinny, koncentrat pomidorowy i innych dodatków, jednostkowe stanowi puszkę metalową z samo-otwieraczem, winna zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, muszą być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych. Zawartość netto puszki od 300 g do 330 g; Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia oraz warunki przechowywania. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 12 miesięcy.

#### **INFORMACJE DODATKOWE:**

1. Dostarczane wyroby: powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach żywienia zbiorowego, w tym spełniać warunki: zgodnie z Polską Normą, EN i:
  - 2) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 roku, poz. 1541 z późn. zm.);
  - 3) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2017 roku, poz. 774 z późn. zm.).

*Powinny być świeże, pełnowartościowe, cechować się wysokimi walorami smakowymi, powinny być dostarczone nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem: nie mogą być starsze niż 7 dni od daty pakowania, oznakowane i zawierać informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia.*

2. Dostarczany towar winien być świeży, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości, tj. I-go gatunku, bez wad fizycznych i jakościowych.
3. Dostarczany towar powinien cechować się wysokimi walorami smakowymi.
4. Oferowane artykuły spożywcze muszą spełniać parametry jakościowe dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP.
5. Wykonawca gwarantuje i ponosi odpowiedzialność za to, że wszystkie produkty posiadają aktualne dopuszczenia do stosowania zgodnie z przeznaczeniem według prawa polskiego.
6. Dostarczane produkty powinny być w estetycznych opakowaniach, bez zanieczyszczeń oraz obcych zapachów i smaków, bez fizycznych uszkodzeń dyskwalifikujących produkty (tzn. ubytki, uszkodzone opakowanie). Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone; zanieczyszczenia mechaniczne; zdeformowane kształty, oznaki psucia, trwałe zbrylenia, obce zapachy i posmaki.
7. W przypadku, gdy jakiegokolwiek produkty dostarczone do Zamawiającego będą miały wady lub dane zamówienie częściowe nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia produktów wolnych od wad i/lub brakujących najdalej następnego dnia po otrzymanej informacji, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu jakichkolwiek dodatkowych kosztów.
8. W przypadku nie dokonania jego wymiany na towar właściwy Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
9. W przypadku braku towaru o wymaganej przez Zamawiającego gramaturze dopuszcza się zaproponowanie przedmiotu zamówienia w opakowaniach o innych lecz zbliżonych wielkościach/gramaturach. W takim przypadku Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej/wymaganej przez Zamawiającego.
10. W przypadku niezgodności dostarczanych produktów z wymogami i opisem Zamawiający odmówi odbioru tych produktów a Wykonawca poniesie koszty zgodnie z zapisem w umowie.
11. Dostawy realizowane będą transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego, dostosowanym do asortymentu środkiem transportu pełniącym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie.
12. Wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w szczególności transport czy ubezpieczenie pokrywa Wykonawca.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie zrealizowania całości zamówienia określonego w przedmiocie umowy, bez ponoszenia konsekwencji finansowych, na co Wykonawca wyraża niniejszym zgodę.
14. Terminy oraz częstotliwość i miejsce dostaw:
  - 1) Termin realizacji zamówienia: **6 miesięcy od 1 stycznia 2025 roku**
  - 2) Asortyment i wielkość dostawy ustalone będą każdorazowo w zamówieniu częściowym, składanym z wyprzedzeniem min. 2 dni (nie licząc dni

świętecznych, ustawowo wolnych od pracy i sobót).

3) Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy po złożeniu telefonicznego zamówienia do wskazanego miejsca dostawy:

- Zakład Karny w Płocku, 09 -402 Płock ul. Sienkiewicza 22,
- Oddział Zewnętrzny w Płońsku, ul. Warszawska 49, 09 – 100 Płońsk.

15. Częstotliwość dostaw: **produkty tłuszczowe 2 razy w miesiącu po ustaleniu z Zamawiającym.**

16. Za dostarczany asortyment odpowiada Wykonawca do czasu odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego.

*ppor. Marzanna Mańkowska*