|  |  |
| --- | --- |
| **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Załącznik nr 4 do SWZ****Sprawa nr 02/25/WŻ** |  |

**Przedmiotem zamówienia jest dostawa ryb mrożonych, wędzonych, konserw rybnych, przetworów ze śledzi do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego CSP w Sułkowicach**

(kod CPV): 15221000-3, 15234000-7, 15235000-4

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w „Formularzu cenowym”.

* Przyjęcia towaru do magazynu będą odbywały się zgodnie z procedurą zawartą
w dokumentacji sanitarnej według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)
i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
* Z każdą dostawą produktów Wykonawca jest zobowiązany przedstawić świadectwo jakości dostarczanych wyrobów (atest) lub Państwowy Dokument Identyfikacyjny.

**CZĘŚĆ I – RYBY MROŻONE - dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1. | **Dorsz atlantycki mrożony:*** filet bez skóry,
* szater – pakowany,
* bez oznak powtórnego zamrażania,
* wygląd i zapach właściwy dla produktu
 | kg | 1 300 |
| 2. | **Dorsz atlantycki mrożony:*** filet ze skórą, bez łusek,
* szater – pakowany,
* bez oznak powtórnego zamrażania,

- wygląd i zapach właściwy dla produktu | kg | 1 000 |
| 3. | **Miruna mrożona:**- szater – pakowany,- filet ze skórą, bez łusek,- bez oznak powtórnego zamrażania,- nie więcej niż 5% glazury,- wygląd i zapach właściwy dla produktu,- rozmiar fileta 6/8 | kg | 7 000 |
| 4. | **Łosoś mrożony:** - filet ze skórą, bez łusek,- bez oznak powtórnego zamrażania, - nie więcej niż 10% glazury, - wygląd i zapach właściwy dla produktu | kg | 1 600 |

1. Częstotliwość dostaw: nie częściej niż 1 raz w tygodniu.

2. Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy – czytelnie oznaczony
 na każdym opakowaniu.

3. W ceny jednostkowe wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby
 Zamawiającego.

**CZĘŚĆ II – RYBY WĘDZONE - dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1. | **Łosoś norweski wędzony:**- opakowanie hermetyczne zamknięte w przeźroczystą folię o wadze netto 100 g,- cienkie płaty, wędzony na zimno, przyjemny zapach i właściwy smak  | kg | 400 |
| 2. | **Halibut wędzony:**- opakowanie hermetyczne zamknięte w przeźroczystą folię o wadze netto od 300 g do 400 g,- dzwonek, wędzony na zimno, przyjemny zapach i właściwy smak | kg | 350 |

1. Dostawa według potrzeb Zamawiającego jednakże nie częściej niż 1-2 razy w miesiącu.

2. Termin przydatności do spożycia - czytelnie oznaczony na każdym opakowaniu – minimum 12 dni od daty dostawy.

3. W cenę jednostkową wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby
 Zamawiającego.

**CZĘŚĆ III – KONSERWY RYBNE - dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1. | **Filet z makreli:**- w sosie pomidorowym, puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 160 g do 200 g | kg | 400 |
| 2. | **Szprot:**- w sosie pomidorowym, puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 100 g do 200 g | kg | 400 |
| 3. | **Szprot „Winter”:**- podwędzany w oleju, puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 100 g do 200 g | kg | 200 |
| 4. | **Tuńczyk - w oleju:**- duże kawałki, puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 160 g do 200 g | kg | 150 |

1. Częstotliwość dostaw - 2 razy w czasie trwania umowy.

2. Każda konserwa:

 a) nie może posiadać uszkodzeń mechanicznych,

 b) musi być oznaczona trwałym czytelnym terminem przydatności zawartości do spożycia,
który wynosić będzie 12 miesięcy od daty dostawy każdej partii przedmiotu zamówienia,

 c) musi posiadać etykietę w języku polskim zawierającą informację o zawartości puszki.

3. W ceny jednostkowe wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby
 Zamawiającego.

**CZĘŚĆ IV – PRZETWORY ZE ŚLEDZI - dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1. | **Śledź po kaszubsku:**- przyjemny zapach i właściwy smak, wiadro o wadze netto 3 - 4 kg | kg | 450 |
| 2, | **Śledź solony płaty b/s:**- przyjemny zapach i właściwy smak, wiadro o wadze netto 3 - 4 kg | kg | 600 |
| 3. | **Śledź w sosie salsa:**- przyjemny zapach i właściwy smak, wiadro o wadze netto 2 - 5 kg | kg | 400 |

1. Dostawa sukcesywnie według potrzeb Zamawiającego.

2. Termin przydatności do spożycia minimum 6 tygodni od daty dostawy – czytelnie oznaczony
na każdym opakowaniu.

3. W ceny jednostkowe wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby
 Zamawiającego.

**CZĘŚĆ V – RYBY MROŻONE, RYBY WĘDZONE, KONSERWY RYBNE, PRZETWORY ZE ŚLEDZI – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego CSP w Sułkowicach**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1. | **Miruna mrożona:**- szater - pakowany, filet ze skórą, bez łusek, bez oznak powtórnego zamrażania,- nie więcej niż 5% glazury, wygląd i zapach właściwy dla produktu, rozmiar fileta 6/8 | kg | 300 |
| 2. | **Łosoś mrożony:**- filet ze skórą, bez łusek, bez oznak powtórnego zamrażania,- nie więcej niż 10% glazury, wygląd i zapach właściwy dla produktu | kg | 20 |
| 3. | **Makrela wędzona:**- tusza świeżo wędzona, waga 1 szt. od 200 g do 250 g, przyjemny zapach i właściwy smak | kg | 80 |
| 4. | **Filet z makreli:**- w sosie pomidorowym, puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 160 g do 200 g | kg | 150 |
| 5. | **Tuńczyk - w sosie własnym:**- duże kawałki, puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 160 g do 200 g | kg | 80 |
| 6. | **Śledź po kaszubsku:**- przyjemny zapach i właściwy smak, wiadro o wadze netto 2 - 4 kg | kg | 150 |
| 7. | **Śledź solony płaty b/s:**- przyjemny zapach i właściwy smak, wiadro o wadze netto 2 - 4 kg | kg | 50 |

 1. Częstotliwość dostaw:

 a) ryby mrożone, ryba wędzona, przetwory ze śledzi – dostawa sukcesywnie według potrzeb

 Zamawiającego,

 b) konserwy – dostawa 2 razy w czasie trwania umowy.

2. Każda konserwa:

 a) nie może posiadać uszkodzeń mechanicznych,

 b) musi być oznaczona trwałym czytelnym terminem przydatności zawartości do spożycia,
który wynosić będzie 12 miesięcy od daty dostawy każdej partii przedmiotu zamówienia,

 c) musi posiadać etykietę w języku polskim zawierającą informację o zawartości puszki.

3. Termin przydatności do spożycia – czytelnie oznaczony na każdym opakowaniu:

 a) ryby mrożone – minimum 3 miesiące od daty dostawy,

 b) makrela wędzona – minimum 7 dni od daty dostawy,

 c) przetwory ze śledzi – minimum 6 tygodni od daty dostawy.

4. W ceny jednostkowe wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.