

Nr sprawy:
DKW.2232.4.2021.JR

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja zamówienia publicznego pn.: „**Dostawa mrożonek rybnych, śledzi, mrożonek warzywnych i garmażu mrożonego do jednostek organizacyjnych Służby Więziennej Okręgu Warszawskiego**” w niżej wymienionych szacunkowych ilościach:

Wymagania ogólne

- I. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
- II. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
- III. Znakowanie artykułów spożywczych w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
- IV. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością
- V. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
- VI. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność **musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:**
 - VI.1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. 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”
 - VI.2. 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), zwane dalej "rozporządzeniem nr 853/2004"
 - VI.3. Ustawa z dnia 4 kwietnia 2019 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2019 r. poz. 824, z 2020 r. poz. 148, 285)
 - VI.4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30.09.2015 w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. z 2015 r. poz.1503) oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 853/2004

CZĘŚĆ I – PRODUKTY RYBNE

LP	NAZWA	KOD CPV	JM	SZACUNKOWA ILOŚĆ	CHARAKTERYSTYKA	OPAKOWANIE
1	2	4	5	6	7	8
1	Burgery rybne panierowane produkt mrożony	15229000-9	kg	10 960	<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 pojedynczego krążka 50-60g lub 110g – 120g; konsystencja farszu jednolita, miękka, nie rozpadająca się po obróbce cieplnej, cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kotlety częściowo lub w całości rozmrożone, - niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu; - zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne 	opakowania do 6 kg, oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
2	Płaty śledziowe solone	15241200-1	kg	5 010	<p>Płaty śledziowe w zalewie solankowej, całe, nie rozpadające się, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Cechy dyskwalifikujące: płaty o luźnej konsystencji (rozpadające się), przebarwienia świadczące o nieświeżości, jednolite pod względem wagi i wyglądu.</p>	opakowanie: wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 do 8 kg. Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
4	Kostka rybna , mintaj – produkt mrożony	15221000-3	kg	2 890	<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.</p>	Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony. Opakowania wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nieposklejane, łatwe wydobywanie

					<p>C. Zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryb świeżych, nierozpadająca się, niedopuszczalny zapach gnilny.</p>	<p>pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości. Opakowanie jednostkowe do 6 kg Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.</p>
5	Dorsz czarny (czarniak) – produkt mrożony	15221000-3	kg	575	<p>Filet ryby dorsz czarny, 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.</p>	<p>Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony. Opakowania 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. Opakowanie jednostkowe do 6 kg, Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.</p>

CZĘŚĆ II - MROŻONKI

LP	NAZWA	KOD CPV	JM	SZACUNKOWA ILOŚĆ	CHARAKTERYSTYKA	OPAKOWANIE
1	2	4	5	6	7	8
1	Brokuły mrożone	15331100-8	kg	1 472	Różyczki brokuł 100%, warzywa zamrożone tuż po zbiorach, błyskawicznie głęboko mrożone i przechowywane w niskich temperaturach; produkty nie zawierające sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku; różyczki owocu bez obecności liści wierzchnich; różyczki barwy zielonej, bez zlepieńców trwałych	etykietowana i pakowana w worki lub kartony po max 10 kg, Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
2	Kalafior mrożony	15331100-8	kg	5 522	Różyczki kalafiora 100%warzywa zamrożone tuż po zbiorach, błyskawicznie głęboko mrożone i przechowywane w niskich temperaturach; produkty nie zawierające sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku; różyczki kalafiora bez obecności liści wierzchnich; różyczki barwy białej lub kremowej, bez zlepieńców trwałych	etykietowana i pakowana w worki lub kartony po max 10 kg, Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
3	Fasolka szparagowa mrożona	15331100-8	kg	2 258	Fasolka 100%, warzywa zamrożone tuż po zbiorach, błyskawicznie głęboko mrożone i przechowywane w niskich temperaturach; produkty nie zawierające sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku; barwa strączka zielony, cięty;	etykietowana i pakowana w worki lub kartony po max 10 kg, Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

4	Szpinak rozdrobniony, mrożony	15331100-8	kg	1 320	liście szpinaku 100%, smak typowy, bez obcych posmaków, sypkie, nieuszkodzone mechanicznie, warzywa zamrożone tuż po zbiorach, błyskawicznie głęboko mrożone i przechowywane w niskich temperaturach; produkty nie zawierające sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku; barwa zielona, rozdrobniony;	etykietowana i pakowana w worki lub kartony po max 10 kg, Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5	Pierogi z kapustą i grzybami, mrożone	15894200-3	kg	1 400	Mrożone, po ugotowaniu nie mogą się rozpadać, wyrób garmażeryjny mączny gotowy gat. I Kształt półkolisty, wielkość określona recepturą, powierzchnia gładka; niedopuszczalne pęknięcia na powierzchni ciasta. Ciasto: miękkie; niedopuszczalne rozerwanie ciasta z wydostającym się nadzieniem właściwa dla użytych składników – mielonej kapusty i grzybów. Smak właściwy dla gotowanego ciasta pierogowego i użytego nadzienia – kapuściano - grzybowy, lekko kwaskowy, pikantny; niedopuszczalny: gorzki, kwaśny, zjełczały, stęchły lub inny obcy.	opakowania max 10 kg. Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
6	Pierogi z serem, mrożone	15894200-3	kg	2 300	Mrożone, po ugotowaniu nie mogą się rozpadać, wyrób garmażeryjny mączny gotowy gat. I Kształt półkolisty, wielkość określona recepturą, powierzchnia gładka; niedopuszczalne pęknięcia na powierzchni ciasta. Ciasto: miękkie; niedopuszczalne rozerwanie ciasta z wydostającym się nadzieniem właściwa dla użytych składników – sera twarogowego. Smak właściwy dla gotowanego ciasta pierogowego i użytego nadzienia – serowego, niedopuszczalny: gorzki, kwaśny, zjełczały, stęchły lub inny obcy.	opakowania max 10 kg. Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

7	Pierogi z mięsem, mrożone	15894200-3	kg	650	Mrożone, po ugotowaniu nie mogą się rozpadać, wyrób garmażeryjny mączny gotowy gat. I Kształt półkolisty, wielkość określona recepturą, powierzchnia gładka; niedopuszczalne pęknięcia na powierzchni ciasta. Ciasto: miękkie; niedopuszczalne rozerwanie ciasta z wydostającym się nadzieniem właściwa dla użytych składników – mięsa. Smak właściwy dla gotowanego ciasta pierogowego i użytego nadzienia – mięsny; niedopuszczalny: gorzki, kwaśny, zjełczały, stęchły lub inny obcy.	opakowania max 10 kg. Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
8	Pierogi ruskie, mrożone	15894200-3	kg	900	Mrożone , po ugotowaniu nie mogą się rozpadać, wyrób garmażeryjny mączny gotowy gat. I Kształt półkolisty, wielkość określona recepturą, powierzchnia gładka; niedopuszczalne pęknięcia na powierzchni ciasta. Ciasto: miękkie; niedopuszczalne rozerwanie ciasta z wydostającym się nadzieniem właściwa dla użytych składników – ziemniaczano-serowy. Smak właściwy dla gotowanego ciasta pierogowego i użytego nadzienia – ziemniaczano-serowy, niedopuszczalny: gorzki, kwaśny, zjełczały, stęchły lub inny obcy.	opakowania max 10 kg. Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
9	Leczo mrożone	15331100-8	kg	6 460	warzywa zamrożone tuż po zbiorach, min 7 składników np.: papryka, por, seler, marchew, cukinia, cebula, kukurydza, warzywnych, błyskawicznie głęboko mrożone i przechowywane w niskich temperaturach; produkty nie zawierające sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku;	etykietowana i pakowana w worki lub kartony po max 10 kg, Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki

						przechowywania.
10	Knedle mrożone, opakowanie	15894200-3	kg	3 300	Mrożone , po ugotowaniu nie mogą się rozpadać, wyrób garmażeryjny mączny gotowy gat. I Kształt kulisty, wielkość określona recepturą, powierzchnia gładka; niedopuszczalne pęknięcia na powierzchni ciasta. Ciasto: miękkie; niedopuszczalne rozerwanie ciasta z wydostającym się nadzieniem właściwa dla użytych składników – nadzienie owocowe dopuszczalne w diecie lekkostrawnej. Smak właściwy dla gotowanego ciasta knedlowego i użytego nadzienia – owocowego (np. truskawka, wiśnia), niedopuszczalny: gorzki, kwaśny, zjełczały, stęchły lub inny obcy.	opakowania max do 10 kg. Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
11	Pyzy ziemniaczane mrożone	15894200-3	kg	2 400	Mrożone , po ugotowaniu nie mogą się rozpadać, wyrób garmażeryjny mączny gotowy gat. I Kształt kulisty, wielkość określona recepturą, powierzchnia gładka; niedopuszczalne pęknięcia na powierzchni ciasta. Ciasto: miękkie; niedopuszczalne rozerwanie ciasta z wydostającym się nadzieniem właściwa dla użytych składników – ciasto mączno- ziemniaczane. Smak właściwy dla gotowanego ciasta pyzowego i użytego nadzienia – ziemniaczany, niedopuszczalny: gorzki, kwaśny, zjełczały, stęchły lub inny obcy.	opakowania max do 10 kg. Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
12	Mieszanka chińska mrożona	15331100-8	kg	2 960	warzywa zamrożone tuż po zbiorach, błyskawicznie głęboko mrożone i przechowywane w niskich temperaturach; produkty nie zawierające sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku; mieszanka warzywna – min. 7 różnych warzyw np.: fasolka, cebula, papryka, marchew, por, seler, kiełki ; W	etykietowana i pakowana w worki lub kartony max 10 kg, Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu,

				opakowaniu, warzywa cięte w paski.	datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
--	--	--	--	------------------------------------	---

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. Termin przydatności do spożycia w chwili dostawy do Zamawiającego nie może być krótszy niż $\frac{3}{4}$ **okresu**, w którym towar zachowuje zdolność do spożycia określoną na opakowaniu lub w odpowiedniej normie.
6. Wykonawca gwarantuje i ponosi odpowiedzialność za to, że wszystkie produkty posiadają aktualne dopuszczenia do stosowania zgodnie z przeznaczeniem według prawa polskiego.
7. Dostarczane produkty powinny być w estetycznych opakowaniach, bez zanieczyszczeń oraz obcych zapachów i smaków, bez fizycznych uszkodzeń dyskwalifikujących produkty (tzn. pokruszenie, ubytki, uszkodzone opakowanie).
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia jego kontroli jakości.
9. 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.
10. 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.
11. W przypadku kiedy Wykonawca dostarcza produkt równoważny, ciąży na nim obowiązek dołączenia do oferty atestów i świadectw wystawionych przez upoważnione do tego instytucje potwierdzające identyczność składu, wartości odżywczej (w tym wartości energetycznej), smaku, zapachu, konsystencji i koloru.
12. 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.
13. W przypadku niezgodności dostarczanych produktów z wymogami i opisem Zamawiający odmówi odbioru tych produktów a Wykonawca poniesie koszty zgodnie z zapisem w pkt.10
14. Transport artykułów
 - (1) Przedmiot zamówienia musi być dostarczony odpowiednim, dostosowanym do asortymentu środkiem transportu pełniącym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie.
 - (2) Dostawy realizowane będą transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego.
15. Wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w szczególności transport czy ubezpieczenie pokrywa Wykonawca.
16. Zamówienie winno być realizowane sukcesywnie wg potrzeb Zamawiającego do wyczerpania kwoty brutto wynikającej z umowy.
17. Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia zmian do umowy w zakresie zwiększania wartości dostaw wyłącznie w przypadku zmiany

stawki podatku VAT. Cena jednostkowa netto pozostaje niezmienna.

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości dostarczanych artykułów spożywczych o 30% wartości umowy całkowitej brutto z zachowaniem cen jednostkowych. Podane w opisie przedmiotu zamówienia ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie Zamawiający przewiduje zakupić w okresie zapotrzebowania.
19. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie zrealizowania całości zamówienia określonego w przedmiocie umowy, bez ponoszenia konsekwencji finansowych, na co Wykonawca wyraża niniejszym zgodę.
20. Terminy oraz częstotliwość i miejsce dostaw:

Lp.	jednostka organizacyjna OISW Warszawa	okres realizacji dostaw w trakcie obowiązywania umowy	Częstotliwość realizacji dostaw	Godziny realizacji dostaw
1	AŚ Grójec wraz z OZ w Stawiszynie	01.01.2022-31.12.2022	jeden raz na trzy tygodnie	8 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰
2	AŚ Warszawa - Grochów wraz z OZ w Popowie	01.01.2022-31.12.2022	max jeden raz w tygo- dniu lub wg potrzeby	8 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰
3	AŚ Radom	01.01.2022-31.12.2022	max jeden raz w tygo- dniu lub wg potrzeby	8 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰
4	AŚ Warszawa - Służewiec	02.07.2022-31.12.2022	jeden raz na trzy tygodnie	8 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰
5	AŚ Warszawa - Białołęka	01.01.2022-31.12.2022	max jeden raz w tygo- dniu lub wg potrzeby	8 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰
6	ZK Płock wraz z OZ w Płońsku	01.01.2022-31.12.2022	jeden raz na trzy tygodnie	8 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰
7	ZK Siedlce	15.03.2022 - 31.12.2022	max jeden raz w tygo- dniu lub wg potrzeby	8 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰
8	ZK Żytkowice	01.01.2022-31.12.2022	max jeden raz w tygo- dniu lub wg potrzeby	8 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰

- (1) Asortyment i wielkość dostawy ustalane będą każdorazowo w zamówieniu częściowym, składanym z wyprzedzeniem min. 2 dni (nie licząc dni świątecznych, ustawowo wolnych od pracy i sobót).
- (2) Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy, w ciągu 2 dni liczonych od momentu złożenia telefonicznego zamówienia do miejsca dostawy, w ustalonych godzinach.
21. Za dostarczaną żywność odpowiada Wykonawca do czasu odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego.