

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Wspólny Słownik Zamówień:
15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb
15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane
2. Opis przedmiotu zamówienia:
 - 2.1. Przedmiotem zamówienia będą dostawy ryb świeżych, mrożonych oraz przetworów rybnych o wysokiej jakości zdrowotnej, zapewniających bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadających jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w jego oznakowaniu.
 - 2.2. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyień.
 - 2.3. 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.
 - 2.4. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
 - 2.5. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym. Na opakowaniu musi być zaznaczona nazwa gatunkowa ryby.
 - 2.6. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.
 - 2.7. Temperatura ryb mrożonych (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.
 - 2.8. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
 - 2.9. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:
 - 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),
 - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017 poz. 149 z późn. zmianami)
 - Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 poz. 242 z późn. zmianami)
 - 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
 - 2.10. Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych

Ryby świeże - filety	
Opakowanie, opakowanie transportowe	opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia, czyste, nieszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, elementy nie posklejane
Klasa jakości	I

Wygląd	płat z mięsa ryby o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby. Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz. Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości. Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku ryb, dla łososi dopuszcza się różową.
Zapach	zapach właściwy dla ryb, swoisty, niedopuszczalny gnilny
Smak i zapach po obróbce	właściwy dla świeżej ryby, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o rozpadzie gnilnym białka
Tkanka mięsna	sprężysta, do osłabionej, bez plam i przebarwień, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, zwarta, krucha, soczysta po ugotowaniu
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

Ryby mrożone - filety	
Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia	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
sposób mrożenia	SHP „shatter pack” : oddzielane, poszczególne, układane warstwy filetów foliowymi przekładkami
Zawartość glazury	pożądana: 3 – 5 % wagi ryby
Klasa jakości	pierwsza
Wygląd	brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 300 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,
Zapach	zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny,
Smak i zapach po obróbce	właściwy dla świeżej ryby, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o rozpadzie gnilnym białka
Tkanka mięsna	po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, bez plam i przebarwień, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

Ryby wędzone: makreła wędzona tuszka, łosoś wędzony	
Opakowanie, opakowanie transportowe	tacka PE, plastikowe, ofoliowana, opakowanie foliowe, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim,

wygląd	tusze i filety ryb powinny mieć właściwy wygląd, filet wędzony – płat mięsa z ryby o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części, ryba wędzona tuszka – ryba pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym z płacami brzuszными, z usuniętymi wnętrznościami, do bezpośredniego spożycia wskutek działania dymu wędzarniczego tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie; całe, nie uszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą
Konsystencja	zwarta, charakterystyczna, niedopuszczona rozpadająca się konsystencja i tekstura tkanki mięsnej mazista,
Smak i zapach	smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb, niedopuszczony: smak i zapach mięsa jełki, gorzki, pleśni, gnilny inny obcy,
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, niedopuszczalne: występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających odrażający wygląd, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki np. muchy, szcury itp., obecność plechy pleśni, zawartość metali szkodliwych dla zdrowia powyżej wymagań zawartych w normie Niedopuszczalne jest stosowanie aromatu dymu wędzarniczego.

2.11. Cechy dyskwalifikujące (wady):

- 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.

3. Warunki realizacji zamówienia:

- 3.1. Dostawy będą realizowane przez okres 12 miesięcy, od poniedziałku do piątku, 2 razy w miesiącu (o ile nie wystąpią braki w zamawianym asortymencie), w godzinach 08:00 - 12:00 do każdego ze źłobków objętych dostawą. Zamawiający Zastrzega sobie prawo do miesięcznej przerwy w zamawianiu dostaw do części placówek w miesiącu lipcu i sierpniu.
- 3.2. Osobami upoważnionymi do odbioru dostaw i faktur oraz dokonania zapłaty są magazynierzy źłobków, których jednocześnie upoważnia się do sprawdzenia ilości i organoleptycznej jakości towaru, w oparciu o obowiązujące normy jakościowe oraz wymagania specyfikacji wewnętrznej.
- 3.3. Niedopuszczalne jest nieprzekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. na rampie czy przed wejściem do źłobka.
- 3.4. Poszczególne pozycje asortymentowe będą dostępne przez cały okres trwania Umowy.
- 3.5. Poszczególne pozycje asortymentowe dostarczane będą w ilościach określonych przez Zamawiającego w poszczególnych pojedynczych zamówieniach. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostarczania poszczególnych pozycji asortymentowych w ilościach uzależnionych od wielkości opakowania własnego/zbiorczego (nie dopuszcza się odchyień w realizacji dostaw w stosunku do zamówienia).
- 3.6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian ilościowych zamawianych produktów w zakresie poszczególnych pozycji przedmiotu zamówienia, przy zachowaniu ogólnej wartości zamówienia.
- 3.7. Podczas realizacji zamówienia z wybranym w toku postępowania Wykonawcą, Zamawiający będzie szczegółowo kontrolował dostarczane artykuły w celu zapobieżenia wydatkowania środków publicznych na artykuły nie spełniające wymagań pod względem jakości.
- 3.8. Podstawą obliczenia wartości poszczególnych dostaw będą ceny jednostkowe netto podane w ofercie Wykonawcy.
- 3.9. Cena powinna zawierać wszystkie koszty dostaw - uwzględnia koszty załadunku, transportu oraz rozładunku towaru w pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego.
- 3.10. Oferowane ceny jednostkowe netto w trakcie obowiązywania Umowy nie mogą wzrosnąć.

- 3.11. W przypadku zmiany przepisów dotyczących ustawy o podatku od towarów i usług, strony obowiązywać będzie cena, z uwzględnieniem stawki VAT obowiązującej na dzień wystawienia faktury.
- 3.12. Faktury wystawione bezpodstawnie lub nieprawidłowo, zostaną zwrócone Dostawcy. Okresy płatności rozpoczynają swój bieg od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
- 3.13. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy zostanie określone na podstawie faktycznej realizacji przedmiotu zamówienia (Zamawiający zastrzega, że wielkość przedmiotu zamówienia oraz wartość Umowy może ulec zmniejszeniu, stosownie do faktycznych wielkości dostaw).

4. Planowany termin realizacji zamówienia:

01.01.2018 r. – 31.12.2018 r.

Łódź, dnia 5 września 2017r.

OFERTA CENOWA

Miejski Zespół Żłobków w Łodzi

91-063 Łódź, ul. Zachodnia 55a

Nazwa Wykonawcy:

Siedziba Wykonawcy:

tel. fax e-mail

Szacowanie wartości zamówienia – Dostawa ryb świeżych, mrożonych oraz przetworów rybnych do 30 żłobków zlokalizowanych w Łodzi w okresie całego roku 2018.

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość zamawiana [kg]	Wielkość opakowania jednostkowego proponowana przez Oferenta [g/kg]	Cena netto za 1 kg lub opakowanie w zaproponowanej gramaturze [PLN]	stawka podatku VAT [%]
1	2	3	4	5	6	7
1	Dorsz – filet ze skórą świeży	kg	190			
2	Łosoś – filet ze skórą świeży	kg	300			
3	Dorsz – filet mrożony, (0-5% glazury, z produkcji morskiej)	kg	370			
4	Łosoś – filet mrożony (0-5% glazury)	kg	50			
5	Mintaj – filet mrożony (0-5% glazury, z produkcji morskiej)	kg	130			
6	Miruna – filet mrożony (0-5% glazury, z produkcji morskiej)	kg	310			
7	Morszczuk – filet mrożony (0-5% glazury, z produkcji morskiej)	kg	180			
8	Sola – filet mrożony (0-5% glazury, z produkcji morskiej)	kg	50			
9	Łosoś wędzony na ciepło, filet	kg	50			
10	Makrela wędzona, tuszka	kg	40			
11	Tuńczyk w sosie własnym, puszka	kg	60			
12	Tuńczyk w oleju, puszka	kg	50			

.....
miejsowość, data.....
Pieczęć i podpis Oferenta
/osoby uprawnionej do reprezentacji Oferenta/
pełnomocnika/