**Załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego**

**,,Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych, tj. „Produktów rybnych i mrożonek” do internatu Zespołu Szkół Leśnych w Biłgoraju”**

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia z dokładnym wyszczególnieniem zamawianych produktów na poszczególne części zamówienia. Ze względu na różnorodność opakowań towarów na rynku, dopuszczamy do oferty produkty pakowane w nieco odmiennych wagach netto. Jednak w takim przypadku podając wartość oferty należy to nadmienić i przeliczyć na cenę oczekiwanej przez nas wagi np. Zapotrzebowanie miodu 450 kg. Zatem oczekujemy zakupu 450 szt. po 1 kg lub 500 szt. po 900 g. Takiego przeliczenia wartości oczekujemy w każdym przypadku gdy waga oferowanego opakowania danego towaru różni się od wagi wymienionej jako sugerowana w nazwie produktu.

Obliczając ilość do oferty postępujemy wg wzoru:

$$Il. oferowana=\frac{waga sugerowana jednost. ×ilość w suger. opak.×ilość zapotrzebow.}{waga oferowana jednostkowa ×ilość w oferowanym opakowaniu}$$

Wyliczoną ilość oferowaną i wagę jednostkową odnotowujemy w polu uwagi

**WYMAGANIA:**

1. Dostarczane artykuły muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie
z wymaganiami określonymi stosownymi przepisami prawa w tym zakresie, w szczególności
z obowiązującymi normami właściwymi dla tego rodzaju produktów, oraz odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych, cechować się wysokimi walorami smakowymi.

2. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty z badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.

3. Na każdym dostarczonym opakowaniu musi znajdować się odpowiednia etykieta z następującymi danymi:
a) nazwa oraz adres dostawcy lub producenta,

b) nazwa oraz rodzaj produktu,

c) termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),

d) masa netto,

e) warunki przechowywania,

f) wykaz składników wg udziału surowców.

4. Dostawy przetworów.

Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu.

 **Ponadto:**

1) Wymagania dla ryby mrożonych**:**

* sposób mrożenia – SHP ,,shatter pack”;
* zawartość glazury – glazura maks. 5%;
* zapach – właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej;
* wygląd – bez oznak rozmrożenia, filety całe, tkanka mięsna o naturalnej barwie, bez plam i przebarwień;

2) Wymagania dla ryb wędzonych

* wygląd – tusza ryby pozbawiona głowy, z usuniętymi wnętrznościami, do bezpośredniego spożycia, całe;
* konsystencja – zwarta, nie dopuszczona rozpadająca się konsystencja tkanki mięsnej ;
* zapach – przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych;

3) Wymagania dla mrożonek

* wygląd – mrożonki sypkie, nie oblodzone, bez uszkodzeń mechanicznych, nieznacznie oszronione;
* konsystencja – twarda, krucha
* zapach – charakterystyczny dla warzyw i owoców;

|  |
| --- |
|  **„Produkty rybne i mrożonki”** |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Kod CPV** | **Jednostka** | **Ilość** |
| 1 | **Płat „Śledź w oleju”,** | 152 41200-1 | kg | 70 |
| 2 | **Filet miruna ze skórą** - mrożone w systemie SHP, glazura maks. 5%, każda tafla ryby oddzielona folią ochronną.  | 152 11000-0 | kg | 450 |
| 3 | **Filet dorsz** - mrożone w systemie SHP, glazura maks. 5%, każda tafla ryby oddzielona folią ochronną. Opakowanie zbiorcze  | 152 21000-3 | kg | 450 |
| 4 | **Makrela wędzona** – tusza pozbawiona głowy, tkanka mięsna jędrna, równomiernie wywędzona, cała | 152 41500-4 | kg | 50 |
| 5 | **Fasolka szparagowa mrożona** -strąki całe poprzecznie cięte na odcinki długości od 20 mm do 40 mm kształtne, niepołamane, sypkie, opakowanie 2,5 kg,  | 153 31170-9 | kg | 150 |
| 6 | **Frytki proste do pieczenia** opakowanie około 2,5 kg | 153 11100-2 | kg | 200 |
| 7 | **Mieszanka kompotowa** - skład: śliwka, truskawka, aronia, czarna porzeczka, wiśnia, smak typowy, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg | 153 32100-5 | kg | 900 |
| 8 | **Truskawka mrożona** - barwa typowa dla truskawki, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg | 153 32100-5 | kg | 150 |
| 9 | **Kalafior mrożony** - czyste, sypkie , nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg | 153 31170-9 | kg | 200 |
| 10 | **Brokuł różyczki** - czyste, sypkie , nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg,  | 153 31170-9 | kg | 200 |
| 11 | **Mieszanka chińska** - warzywa 82% w zmiennych proporcjach: marchew, kiełki fasoli Mung, papryka, cebula, pory, kapusta biała, grzyby chińskie 10%, pędy bambusa 8% | 153 31170-9 | kg | 150 |
| 12 | **Szpinak rozdrobniony** - liście szpinaku 100%, zapach świeży, smak typowy, bez obcych posmaków, sypkie, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg | 153 31170-9 | kg | 80 |

**WARUNKI W ZAKRESIE REALIZACJI DOSTAW:**

1. Zamawiający będzie zamawiał wyroby przez osoby upoważnione, faxem lub pocztą elektroniczną, sukcesywnie od poniedziałku do piątku w przedziale czasowym od 7:30 do 14:00 w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb Zamawiającego. Dostawy będą realizowane po uzgodnieniu dostawy z Zamawiającym.

**2. Dostawy dwa razy w tygodniu między godziną 7:00 a 10:00**

3. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru (niezgodnego z zamówieniem) odbywa się na koszt Wykonawcy.

4. Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe.

5. Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu przystosowany do przewozu artykułów stanowiących przedmiot zamówienia oraz gwarantujący dostarczenie przedmiotu zamówienia bez uszczerbku na jego cechach jakościowych.

6. Miejscem dostaw jest magazyn internatu Zespołu Szkół Leśnych w Biłgoraju przy

ul. Polna 3.