

DAG.260.2.41.2025

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy ryb i przetworów rybnych dla potrzeb mieszkańców Domu Pomocy Społecznej przy ulic Nowomiejskiej 19 we Włocławku oraz uczestników Centrum Wsparcia Społecznego przy ul. Piekarskiej 25 w 2026 r. w poniższym asortymencie i ilości oraz o charakterystyce opisanej w pkt 2:

Lp.	Nazwa	j.m.	Ilość
1.	FILET Z DORSZA	kg	200
2.	FILET Z LIMANDY	kg	120
3.	FILET ŚLEDZIOWY	kg	140
4.	KARP	kg	20
5.	KONSERWA RYBNA	szt.	380
6.	ŁOSOŚ WĘDZONY	kg	4
7.	ŁOSOŚ ŚWIEŻY	kg	15
8.	MIRUNA	kg	60
9.	MAKRELA WĘDZONA	kg	220
10.	TUŃCZYK W PUSZCE	szt.	150

2. Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

Filet z dorsza – op. 6kg – 8 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

filety całe, ze skórą, świeże, mrożone, bez ości i obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, bez nadmiernego oblodzenia, glazura do 7%, świeży zapach,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia/karton

opakowanie zbiorcze – karton.

Filet z limandy – op. do 5 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

filety całe, bez skóry, mrożone, bez ości i obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, bez nadmiernego oblodzenia, glazura do 30%,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia/karton

opakowanie zbiorcze – karton.

Filet śledziowy – op. do 4 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

całe filety śledzia solonego bez skóry, w zalewie solonej, bez obcych zanieczyszczeń, produkt soczysty o delikatnej teksturze i łagodnym smaku, tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej, o prawidłowym zapachu i świeżości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - wiaderko z tworzywa sztucznego

opakowanie zbiorcze – wiaderko z tworzywa sztucznego.

Karp – dzwonko - 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

dzwonko z mięsa ryby, świeże, mrożone, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przeźroczysty śluz, powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku ryb, tkanka mięsna sprężysta, bez plam i przebarwień, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia/karton

opakowanie zbiorcze – karton.

Konserwa rybna – op. 170 g

Wymagania klasyfikacyjne:

Filet z makreli lub śledziowy w sosie pomidorowym, zawartość ryb w produkcie nie mniej jak 55%, konsystencja dość ściśła, smak i zapach charakterystyczny dla produktu oraz przypraw i dodatków, konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki, odpowiedni termin do spożycia, nie dopuszcza się oznak korozji i zanieczyszczeń puszki.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – metalowe opakowanie

opakowanie zbiorcze – karton.

Łosoś wędzony – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

wędzone płaty ryby, do bezpośredniego spożycia wskutek działania dymu wędzarniczego tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie, zapach właściwy dla ryb wędzonych,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia termokurczliwa

opakowanie zbiorcze – karton.

Łosoś świeży - 1 kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

całe płaty z mięsa ryby, ze skórą, oddzielone od pozostałych części anatomicznych, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz, tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku ryb, dopuszcza się różową tkankę mięsna sprężysta, bez plam i przebarwień, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia/karton

opakowanie zbiorcze – karton.

Miruna filet – op. do 3kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

Płat z mięsa miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościowych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, klasa I Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; Wady niedopuszczalne ryb: - zapach i smak mięsa: jelki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia/karton

opakowanie zbiorcze – karton.

Makreła wędzona – op. do 3 kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

świeża, wędzona tuszka ryby – pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym z płatkami brzuszными, z usuniętymi wnętrznościami, do bezpośredniego spożycia po poddaniu obróbce termicznej wskutek działania dymu wędzarniczego, tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie; całe, bez obcych zanieczyszczeń nie uszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą, zapach właściwy dla ryb wędzonych,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia/karton

opakowanie zbiorcze – karton.

Tuńczyk w puszcze – op. 170g**Wymagania klasyfikacyjne:**

tuńczyk w sosie własnym, zawartość ryby w produkcie nie mniej jak 55%, konsystencja dość ściśła, smak i zapach charakterystyczny dla produktu oraz przypraw i dodatków, puszki powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia, nie dopuszcza się oznak korozji i

zanieczyszczeń puszek.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - metalowe opakowanie

opakowanie zbiorcze – karton.

3. W dniu dostawy zachowany musi być minimum 7 dniowy termin przydatności do spożycia produktów będących przedmiotem dostawy,
4. Spełnianie wymogów Zamawiającego, co do jakości produktów stwierdzane będą każdorazowo organoleptycznie. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku, zapachu, konsystencji itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające artykuły żywnościowe do sprzedaży.
5. Produkty zapotrzebowane muszą odpowiadać Polskiej Normie lub normom zawartym w klasyfikacjach ujętych w ustawie z dnia 29.06.1995 r. o statystyce publicznej (Dz.U. z 2023 r., poz. 773, ze zm.).
6. W sytuacji odmiennego nazewnictwa poszczególnych produktów dopuszcza się możliwość zastosowania nazw własnych (firmowych) producenta, ale pod warunkiem, że produkowany przez niego produkt jest tożsamy w procesie produkcji, składu i grupy technologicznej z artykułem podanym w przedmiocie zamówienia lub równoważne, tj. równoważny pod względem jakości i właściwości organoleptycznych (kolor, konsystencja, zapach i smak). Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w formularzu ofertowym.
7. Opakowanie jednostkowe lub zbiorcze musi zawierać poniższe informacje:
 - 1) nazwa producenta;
 - 2) nazwa produktu;
 - 3) pojemność opakowania;
 - 4) termin przydatności do spożycia;
 - 5) warunki przechowywania;
 - 6) szczegółowy skład w wyszczególnieniu zawartych alergenów spożywczych
 - 7) zawartość tłuszczu, przy czym
opakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.
8. Opakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.
9. Sposób wykonania zamówienia:
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest do dostawy zamawianych produktów na własny koszt do siedziby Zamawiającego dwa razy w tygodniu (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) w godz. 7.15 – 7.30 na zasadach określonych w projekcie umowy;
 - 2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia o ok. +/- 40% w terminie do 24 godz. przed dostawą.
10. Transport:
 - 1) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu rodzaju produktów będących przedmiotem zamówienia. W przypadku dostarczania produktów wskazanych w przepisach sanitarnych, wymagających decyzji inspekcji sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu, Wyko-

nawca zobowiązany jest posiadać taką decyzję, do wglądu Zamawiającego (kiedy będzie tego wymagał Zamawiający);

- 1) Wykonawca zabezpieczy należycie dostarczany asortyment na czas przewozu: produkty muszą być w prawidłowy sposób opakowane (tj. zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mogącymi powstać podczas ich transportu do miejsca przeznaczenia oraz w sposób gwarantujący świeżość i jakość artykułów). Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.
11. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest ilością maksymalną przewidzianą **w 2026 r.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.
12. Ilości produktów wskazana w niniejszym dokumencie ma charakter maksymalnych możliwych do zrealizowania przez Wykonawcę dostaw. Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym Wykonawca nie może wysuwać roszczeń wobec Zamawiającego w przypadku realizacji zamówienia w niepełnej wysokości.