

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Zadanie 2

Grupa produktów - RYBY MROŻONE (CPV 15221000-3)

I. Wymagania ogólne

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. 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.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
4. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
5. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.
6. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
7. 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 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”,
 - 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. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami) zwane dalej „rozporządzeniem nr 853/2004”,
 - Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006r. Nr 17, poz. 127 i Nr 171, poz. 1225),
 - Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.06.2006 w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych na rynek (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz.850),
 - oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 853/2004.

II. Wymagania przy każdej dostawie:

1. Do każdej dostawy, na każdą partię określonego surowca „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), w rozumieniu art. 3 ust. 3 Rozporządzenia WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002.
2. Etykieta w języku polskim zawierająca minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
3. Temperatura surowców (mierzona w produkcie) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie w zakresie od 4 do 6° C.
4. Warunki transportowe i higiena dostawy:
 - muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa,
 - dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu, którym przewożona jest żywność, zapisy temperatur z komory transportowej,
 - wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd,
 - realizacja zamówienia: w godz. 6.30 - 8.00 w dniu następującym po dniu złożenia zamówienia, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej – intendenta,
 - dostawy we wszystkie dni robocze tygodnia, od poniedziałku do piątku.
5. Niedopuszczalne jest nie przekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. przed wejściem do szkoły.
6. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.

III. ZESTAWIENIE ASORTYMENTOWE

LP	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j.m.
1.	Miruna – filet bez skóry	60	kg
2.	Dorsz czerniak – filet bez skóry	20	kg
3.	Stek rybny z ziołami / porcja 125 g/ po 26 szt w opakowaniu	12	opakowanie
4.	Filety rybne w panierce /porcja 150 g/ po 30 szt w opakowaniu	5	opakowanie
5.	Filety z mintaja typu „Alaska”/porcja 150 g/ po 33 szt w opakowaniu	5	opakowanie