**Załącznik nr 1 do SIWZ**

**Opis szczegółowy przedmiotu zamówienia**

Ogólny opis przedmiotu zamówienia został zawarty w rozdziale 3 do SIWZ i stanowi integralną cześć załącznika nr 1.

**Część 1- pieczywo**

Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych **pieczywo** dla KSSiP Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Artykuły żywnościowe (pieczywo) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej ,, zamówieniami częściowymi”.

Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw   
w ilości mniejszej niż podana w załączniku Nr 1. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą realizowane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane do godz. 14.00), od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówiona partię każdorazowo w ustalonych godzinach między 6:00 a 10:00.

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym   
w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia   
z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t. j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149), oraz spełniać najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.).

Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym   
i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową.

Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.

Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości.

Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.

Jakość dostarczonego pieczywa nie może budzić zastrzeżeń, wyroby muszą być świeże, dobrze wypieczone, zgodnie z obowiązującymi PN.

**Część 2- ryby i przetwory rybne**

Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych **ryby   
i przetwory rybne** dla KSSiP Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Artykuły żywnościowe (ryby i przetwory rybne) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 8 do opisu przedmiotu zamówienia.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi".

Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw   
w ilości mniejszej niż podana w załączniku nr 2. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą realizowane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane do godz. 14.00), od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówioną partię towaru każdorazowo w ustalonych godzinach między 6.00 a 10.00.

Dostarczane ryby i przetwory rybne muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach i muszą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Ryby muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach, z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta.

Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu (chłodnią), spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.

Wymagania dla ryb mrożonych:

* zawartość glazury nie może przekraczać 20%,
* wygląd: brak oznak rozmrożenia, filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń;
* zapach: właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny,
* tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień; po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nie rozpadająca się,   
  o prawidłowym zapachu,
* właściwości fizykochemiczne i biologiczne: Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

Wymagania dla śledzi solonych i marynowanych a la matias:

* filety błyszczące o naturalnym, jasnym zabarwieniu właściwym dla śledzi, całe, nie uszkodzone, oprawienie staranne, płaty równej wielkości, wyrównane w kształcie,
* smak i zapach: właściwy dla ryb dojrzałych, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu,
* tkanka mięsna: mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń,
* właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

Wymagania dla ryb wędzonych:

* wygląd: tusze ryb powinny mieć właściwy wygląd, tkanka mięsna powinna być
* odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie; całe, nie uszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą,
* 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, szczury itp., obecność pleśni.

Wymagania dla ryb świeżych (karp, szczupak, pstrąg):

* skóra i wygląd: połyskująca, opalizująca, o naturalnym zabarwieniu, czysta, bez uszkodzeń, ryby pokryte cienką warstwą naturalnego, przeźroczystego śluzu, skrzela jasnoczerwone, wolne od śluzu,
* żywotność: zdrowe, bez zewnętrznych i wewnętrznych oznak chorobowych,
* zapach i smak: charakterystyczny dla danego gatunku.

Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym   
w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia   
z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149).

Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym   
i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową.

Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.

Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości.

Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.

Wykonawca zapewnia, że oferowane ryby i przetwory rybne posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże (z ważnym terminem przydatności do spożycia)   
w szczególności w momencie dostawy:

* minimum 72 godziny (ryby świeże),
* 5 dni (ryby wędzone),
* 30 dni (ryby mrożone),
* 6 miesięcy (owoce morza),
* 180 dni (konserwy rybne).

Asortyment powinien być, zgodny z obowiązującymi PN.