

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA RYBY SŁODKOWODNE MROŻONE

I. PRZEWIDYWANE TERMINY I ILOŚCI DOSTAW

<i>nr zadania</i>	<i>wyszczególnienie</i>	<i>CPV</i>	<i>przewidywana ilość w 2018 r. (kg)</i>
zad. 1	Ryby słodkowodne mrożone	15221000-3	7 000

1. Termin pierwszej dostawy – według potrzeb Zamawiającego.
2. Zamawiający przewiduje realizację dostaw z przeciętną częstotliwością nie rzadziej niż raz na kwartał.
3. Przewidywana ilość pojedynczej dostawy waha się w granicach od ok. 500 kg do ok. 2 000 kg.

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. 60% całkowitego zamówienia (tj. 4 200 kg) musi obejmować ryby małe, tj. o długości 7 – 15 cm, w tym m.in. stynka, ukleja, słonecznica, czebaczek amurski, płoć, wzdrenga, krąp, karaś, karp, lin, kleń, boleń, sieja, jaź, okoń i inne.
2. 20% całkowitego zamówienia (tj. 1 400 kg) musi obejmować ryby bardzo małe do 7 cm – stynka, czebaczek amurski, ukleja, narybek ryb słodkowodnych różnych gatunków.
3. 20% całkowitego zamówienia (tj. 1 400 kg) musi obejmować ryby średnie i duże, tj. o długości powyżej 15 cm – leszcz, płoć, krąp, karp, lin, pstrąg i inne.
4. Ryby muszą być mrożone, dostarczane w blokach/taflach nie cięższych niż 5 kg. Każda dostawa musi być oznakowana etykietą, zawierającą nazwę producenta, gatunek, datę pakowania, datę przydatności do spożycia, sposób produkcji.
5. Pojedynczy blok/tafla powinien zawierać ryby różnych gatunków. Nie dopuszcza się bloków/tafli:
 - a) całej partii/dostawy w 100% monogatunkowych,
 - b) z dużym udziałem – tj. powyżej ok. 10% – okonia, ciernika, jazgarza, babki.
6. Ryby zamrożone, jak i po rozmrożeniu, muszą wskazywać na to, że są zdrowe (bez widocznych oznak chorobowych skóry i innych tkanek), bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej, muszą posiadać swoisty, charakterystyczny dla danego gatunku zapach (bez zapachów obcych oraz wskazujących na procesy psucia się i rozkładu).
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań/analiz laboratoryjnych w przypadku podejrzenia złej jakości ryb (badania mikrobiologiczne, badania fizykochemiczne, m.in. histamina, peroksydaza i inne enzymy marketowe jakości, metale ciężkie, dioksyny, furany, PCB). W przypadku wyników niekorzystnych, ponadnormatywnych, Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pokrycia kosztów badań/analiz.
8. Wszystkie dostarczane ryby muszą spełniać ogólne wymagania jakościowe i sanitarne zawarte w normie PN-A-86750:1996P.
9. Ryby powinny spełniać wymagania określone w obecnie obowiązujących przepisach w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, które mogą znajdować się w nich lub na ich powierzchni oraz niektórych zanieczyszczeń: *Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 ze zm.); Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 ze zm.).*

III. DODATKOWE WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

Do każdej dostawy Wykonawca musi dołączyć dokument handlowy stosowany w przypadku wprowadzania na rynek i przy przewozie ryb w obrębie Wspólnoty Europejskiej, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Dokument musi zawierać weterynaryjny numer identyfikacyjny dostawcy.