

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ŚLEDŹ BAŁTYCKI MROŻONY

I. PRZEWIDYWANE TERMINY I ILOŚCI DOSTAW

| nr zadania | Wyszczególnienie | CPV | przewidywana ilość w 2018 r. (kg) |
|------------|------------------------|------------|-----------------------------------|
| zad. 2 | Śledź bałtycki mrożony | 15221000-3 | 13 000 |

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. Śledź bałtycki musi być mrożony w całości, pojedynczo (IQF).
2. Śledź bałtycki mrożony musi spełniać ogólne wymagania jakościowe i sanitarne zgodne z obecnie obowiązującymi przepisami (PN-92/A-86758, PN-86/A-86767, PN-A-86794:1997P). Niedopuszczalne są widoczne oznaki chorób, uszkodzenia skóry i tkanki mięsnej.
3. Śledź bałtycki mrożony musi spełniać wymagania klasy jakościowej E lub A, a co do wielkości sortyment S, tj. nie może być większy niż 16 cm.
4. Dostarczany śledź bałtycki mrożony nie może pochodzić z połowów w okresie tarła (zawierać ikrę lub mlecz). Zamawiający może dopuścić warunkowo przyjęcie ryby zawierającej ikrę lub mlecz z zastrzeżeniem prawa jej zwrotu w całości lub części po kilku dniach skarmiania, w przypadku nie przyjmowania jej przez zwierzęta.
5. Śledź bałtycki musi być pakowany w opakowania zbiorcze (karton) nie cięższe niż 10 kg. Opakowania muszą być oznakowane etykietą, zawierającą nazwę producenta, gatunek, datę pakowania, datę przydatności do spożycia, sposób produkcji.
6. 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.
7. 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.)*.
8. 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.