

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MAKRELA MROŻONA

I. PRZEWIDYWANE TERMINY I ILOŚCI DOSTAW

wyszczególnienie	CPV	przewidywana ilość w 2020 r. (kg)
Makrela mrożona	15221000-3	1 900

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. 200 kg do ok. 400 kg.

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Makrela musi być cała, o długości min. 20 cm, pierwszej klasy jakości.
2. Makrela mrożona musi spełniać wymagania jakościowe i sanitarne zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami (PN-91/A-86756, PN-86/A-86767). Niedopuszczalne są widoczne oznaki chorób, uszkodzenia skóry i tkanki mięsnej.
3. Makrela może być mrożona w blokach lub pojedynczo, w opakowaniach zbiorczych nie cięższych niż 20 kg. Opakowania muszą być oznakowane etykietą, zawierającą nazwę producenta, gatunek, datę pakowania, datę przydatności do spożycia, sposób produkcji.
4. 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.
5. 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.).*
6. 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.
7. W przypadku zadeklarowania w ofercie dostaw przedmiotu zamówienia spełniającego Standardy Zrównoważonego Rybołówstwa, Wykonawca przy każdej dostawie musi udokumentować, że dostarczone ryby posiadają oznakowanie znakiem MSC.