

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MROŻONE OWOCE MORZA

I. PRZEWIDYWANE TERMINY I ILOŚCI DOSTAW

<i>nr zadania</i>	<i>wyszczególnienie</i>	<i>CPV</i>	<i>przewidywana ilość w 2021 r. (kg)</i>
zad. 6	Małże – mrożone	15250000-5	100
	Ośmiorniczki	15250000-5	100
	Kalmary (tuby)	15250000-5	30
	Krewetki koktajlowe	15251000-2	50
	Krewetki średnie	15251000-2	100

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. 30 kg do ok. 50 kg.

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Owoce morza muszą spełniać wymagania jakościowe i sanitarne zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami (PN-93/A-86733, PN-86/A-86767); muszą mieć charakterystyczne dla gatunku cechy organoleptyczne, takie jak: wygląd, barwę, zapach, konsystencję.
2. Wymagania co do wielkości wg ogólnie przyjętej skali międzynarodowej:
 - 2.1. Małże – mrożone: 100 – 200;
 - 2.2. Ośmiorniczki: 40 – 60 („babe”);
 - 2.3. Kalmary (tuby) – U/10 lub U/7;
 - 2.4. Krewetki koktajlowe: 160 – 180;
 - 2.5. Krewetki średnie: 31 – 40.
3. Dodatkowe wymagania szczegółowe:
 - 3.1. Małże – mrożone, bez muszli, surowe lub gotowane;
 - 3.2. Ośmiorniczki – całe, oczyszczone, surowe;
 - 3.3. Kalmary (tuby) – oczyszczone, surowe;
 - 3.4. Krewetki koktajlowe – obrane, bez ogonka, surowe lub gotowane;
 - 3.5. Krewetki średnie – obrane, z ogonkiem lub bez, surowe.
4. Nie powinny zawierać technologicznych dodatków chemicznych, stosowanych w celu utrwalania żywności.
5. Owoce morza muszą być mrożone, pakowane w opakowania foliowe hermetycznie lub w systemie MAP po 0,5 lub 1 kg (nie luzem), w opakowaniach zbiorczych (typu karton lub pudło styropianowe) nie cięższych niż 10 kg. Opakowania zbiorcze muszą być oznakowane etykietą, zawierającą nazwę producenta, gatunek, datę pakowania, datę przydatności do spożycia, sposób produkcji.
6. Owoce morza powinny być mrożone pojedynczo (IQF), dopuszcza się ilość glazury nie większą niż 25%.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań/analiz laboratoryjnych w przypadku podejrzenia złej jakości owoców morza (badania mikrobiologiczne, badania fizykochemiczne, m.in. histamina, peroksydaza i inne enzymy marketowe jakości, metale ciężkie, dioksyny, furany, PCB) – zgodnie z Rozporządzeniem (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, zmieniającym dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 ze zm.), Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń

w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 ze zm.). W przypadku wyników niekorzystnych, ponadnormatywnych, Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pokrycia kosztów badań/analiz. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Wsi z dnia 6 lutego 2012 r. w sprawie zawartości substancji niepożądanych w paszach (Dz. U. z 2012 r., poz. 203).

8. Do każdej dostawy Wykonawca musi dołączyć dokument handlowy stosowany w przypadku wprowadzania na rynek i przy przewozie owoców morza w obrębie Wspólnoty Europejskiej, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Dokument musi zawierać weterynaryjny numer identyfikacyjny dostawcy.
9. W przypadku zadeklarowania w ofercie dostaw przedmiotu zamówienia spełniającego Standardy Zrównoważonego Rybołówstwa lub Standardy Zrównoważonej Hodowli, Wykonawca przy każdej dostawie musi udokumentować, że dostarczone owoce morza posiadają oznakowanie znakiem MSC lub ASC.