

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 2024 r. (kg)</i>
Zadanie Nr 1	Ryby słodkowodne mrożone	15221000-3	7 400

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. Ok 60% całkowitego zamówienia (tj. 4 400 kg) musi obejmować ryby małe, tj. o długości 7 – 15 cm, w tym m.in. stynka, ukleja, słonecznica, czebaczek amurski, płoć, wzdręga, krąp, karaś, karp, lin, kleń, boleń, sieja, jaź, okoń i inne.
2. 20% całkowitego zamówienia (tj. 1 500 kg) musi obejmować ryby bardzo małe do 7 cm – stynka, czebaczek amurski, ukleja, narybek ryb słodkowodnych różnych gatunków.
3. 20% całkowitego zamówienia (tj. 1 500 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 obecnie obowiązujących przepisach.
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

1. 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.

2. W przypadku zadeklarowania w ofercie dostaw przedmiotu zamówienia spełniającego Standardy Zrównoważonego Rybołówstwa lub Standardy Zrównoważonej Hodowli, Wykonawca przy każdej dostawie musi udokumentować, że dostarczone ryby posiadają oznakowanie znakiem MSC lub ASC.
3. Zamawiający wymaga oddzielnego pakowania ryb różnej wielkości wg wymagań zawartych w ust. 1, 2, 3 pkt. II. Wymagania zamawiającego.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ŚLEDŹ BAŁTYCKI MROŻONY

I. PRZEWIDYWANE TERMINY I ILOŚCI DOSTAW

<i>nr zadania</i>	<i>Wyszczególnienie</i>	<i>CPV</i>	<i>przewidywana ilość w 2024 r. (kg)</i>
Zadanie Nr 2	Śledź bałtycki mrożony	15221000-3	9 400

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 21 cm.
4. Dostarczany śledź bałtycki mrożony nie może pochodzić z połowów w okresie tarła (zawierać ikrę lub mlecz). Zamawiający może dopuścić warunkowe 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.
9. 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.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA SZPROT MROŻONY

I. PRZEWIDYWANE TERMINY I ILOŚCI DOSTAW

<i>nr zadania</i>	<i>wyszczególnienie</i>	<i>CPV</i>	<i>przewidywana ilość w 2024 r. (kg)</i>
Zadanie Nr 3	Szprot mrożony	15221000-3	1 500

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. 300 kg do ok. 600 kg.

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Szprot musi być mrożony w całości, pojedynczo (IQF).
2. Szprot mrożony musi spełniać ogólne wymagania jakościowe i sanitarne zgodne z obecnie obowiązującymi przepisami. Niedopuszczalne są widoczne oznaki chorób, uszkodzenia skóry i tkanki mięsnej.
3. Szprot mrożony 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.
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.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MAKRELA MROŻONA

I. PRZEWIDYWANE TERMINY I ILOŚCI DOSTAW

<i>nr zadania</i>	<i>wyszczególnienie</i>	<i>CPV</i>	<i>przewidywana ilość w 2024 r. (kg)</i>
Zadanie Nr 4	Makreła mrożona	15221000-3	1 040

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. Makreła musi być cała, o długości min. 20 cm, pierwszej klasy jakości.
2. Makreła 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. Makreła 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.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

DORSZ MROŻONY

I. PRZEWIDYWANE TERMINY I ILOŚCI DOSTAW

<i>nr zadania</i>	<i>wyszczególnienie</i>	<i>CPV</i>	<i>przewidywana ilość w 2024 r. (kg)</i>
Zadanie Nr 5	Dorsz mrożony	15221000-3	200

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. 100 kg do ok. 200 kg.

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Zamówienie dotyczy ryb z rodzaju *Gadus sp.* i wszystkich jego podgatunków, ale możliwy udział innych ryb dorszowatych, tj. *Pollachius virena*, *Pollachius pollachius*, *Melonagrammus aeglefinus*, *Merlangus merlangus*.
2. Dorsz mrożony musi spełniać ogólne wymagania jakościowe i sanitarne zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami (PN-96/A-86753). Niedopuszczalne są widoczne oznaki chorób, uszkodzenia skóry i tkanki mięsnej.
3. Dorsz musi być cały, o długości do 45 cm, pierwszej klasy jakości, mrożony pojedynczo.
4. Dorsz musi być pakowany w opakowania zbiorcza nie cięższe niż 10 kg. Opakowania muszą być oznakowane etykietą, zawierającą nazwę producenta, gatunek, datę pakowania, datę przydatności do spożycia, sposób produkcji.
5. 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.
6. 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.).*
7. 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.
8. 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.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

OWOCE MORZA MROŻONE

I. PRZEWIDYWANE TERMINY I ILOŚCI DOSTAW

<i>nr zadania</i>	<i>wyszczególnienie</i>	<i>CPV</i>	<i>przewidywana ilość w 2024 r. (kg)</i>
Zadanie Nr 6	Małże – mrożone	15250000-5	320
	Ośmiorniczki - mrożone	15250000-5	200
	Kalmary (tuby) - mrożone	15250000-5	200
	Krewetki koktajlowe - mrożone	15251000-2	80
	Krewetki średnie - mrożone	15251000-2	320

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:
 - a. Małże – mrożone: 100 – 200;
 - b. Ośmiorniczki: 40 – 60 („babe”);
 - c. Kalmary (tuby) – U/10 lub U/7;
 - d. Krewetki koktajlowe: 160 – 180;
 - e. Krewetki średnie: 31 – 40.
3. Dodatkowe wymagania szczegółowe:
 - a. Małże – mrożone, bez muszli, surowe lub gotowane;
 - b. Ośmiorniczki – całe, oczyszczone, surowe,;
 - c. Kalmary (tuby) – oczyszczone, surowe;
 - d. Krewetki koktajlowe – obrane, bez ogonka, surowe lub gotowane;
 - e. 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.

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.