

Dział II

opis przedmiotu zamówienia

Dostawa ryb do Gdańskiego Ogrodu Zoologicznego w latach 2024-2025r

Zadanie 1 Ryby

CPV 15221000-3

1.1 Ryba słodkowodna

Przewidywane zapotrzebowanie: 16 000 kg

Wymagania zamawiającego:

1. Zamówienie obejmuje mrożone ryby słodkowodne gatunków takich jak płóć, leszcz, płóć, krap, karp, lin, okoń, jaź, sieja, stynka, ukleja, słonecznica, czebaczek amurski, wzdręga, karaś, kleń, boleń i inne.
2. Min. 80% zamówienia powinny stanowić ryby w wielkości powyżej 10 cm.
3. Ryby mogą być mrożone w blokach/taflach lub pojedynczo.
4. Pakowane po 6kg – 10kg,

1.2 Śledź bałtycki

Przewidywane zapotrzebowanie: 26 000 kg

Wymagania zamawiającego:

1. Śledź bałtycki musi być mrożony w całości, pojedynczo.
2. Śledź bałtycki mrożony musi spełniać ogólne wymagania jakościowe i sanitarne zgodne z obecnie obowiązującymi przepisami. Niedopuszczalne są widoczne oznaki chorób, uszkodzenia skóry i tkanki mięsnej.
3. Wymiary ryb: 16-22 cm (sortyment S), dopuszcza się do 10% ryb poza ustalonym wymiarem.
4. Śledź bałtycki mrożony musi spełniać wymagania klasy jakościowej E lub A.
5. 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.
6. Przydatność do spożycia co najmniej 4 miesiące od dnia dostawy.
7. Pakowane po 10 kg.

1.3 Szprot

Przewidywane zapotrzebowanie: 1300 kg

Wymagania zamawiającego:

1. Szprot musi być mrożony w całości, pojedynczo.
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. Wymiary ryb: powyżej 10 cm.

4. Szprot mrożony musi spełniać wymagania klasy jakościowej E lub A.
5. Pakowane po 10 kg.

1.4. Flądra

Przewidywane zapotrzebowanie: 500 kg

Wymagania zamawiającego:

1. Flądra musi być mrożona w całości, pojedynczo.
2. Flądra musi spełniać ogólne wymagania jakościowe i sanitarne zgodne z obecnie obowiązującymi przepisami. Niedopuszczalne są widoczne oznaki chorób, uszkodzenia skóry i tkanki mięsnej.
3. Wymiary ryb: 15-30 cm (przynajmniej 85% dostawy).
4. Flądra musi spełniać wymagania klasy jakościowej E lub A.
5. Pakowana po 5-10 kg.

Wymagania dotyczące całości zadania:

1. 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), skrzela jasnoczerwone, wolne od śluzu.
2. 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.
3. Wszystkie dostarczane ryby muszą spełniać ogólne wymagania jakościowe i sanitarne zawarte w obecnie obowiązujących przepisach.
4. 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.).
5. 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.
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.

Realizacja dostaw:

- a) dostawy będą realizowane co trzy tygodnie, po wcześniejszym uzgodnieniu terminu i wielkości dostawy z działem zaopatrzenia GOZ,
- b) dostawa powinna być zrealizowana transportem dostawcy do magazynu Zamawiającego, wraz z wyładowaniem do chłodni, w Gdańsku - Oliwie ul. Karwieńska 3,
- c) ryby muszą być przewożone samochodem posiadającym zezwolenie na przewóz ryb lub artykułów spożywczych pochodzenia zwierzęcego, samochód powinien być typu chłodnia,
- d) okres realizacji umowy: 12 miesięcy,
- e) planowany termin rozpoczęcia dostaw: maj 2024,
- f) do każdej dostawy wymagana jest faktura i Handlowy Dokument Identyfikacyjny,
- g) na każdym opakowaniu ryby słodkowodnej musi być podana data połowu ryb, gatunek, data zamrożenia ryb, data przydatności do spożycia, sposób produkcji, obszar połowu.

Podane w przedmiocie zamówienia ilości są ilościami szacunkowymi, określonymi na potrzeby żywieniowe zwierząt w skali jednego roku. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zmiany ilości zamawianych produktów. Zmiana ilości zamawianych produktów spowoduje zmianę wynagrodzenia Wykonawcy na niezmienionych warunkach cen jednostkowych zgodnie ze złożoną ofertą.