

CZĘŚĆ III SIWZ: OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa zamówienia:	„Sukcesywna dostawa produktów odzwierzęcych do 105. Kresowego Szpitala Wojskowego z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Żarach”
Zamawiający:	105. Kresowy Szpital Wojskowy z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Numer referencyjny:	105.KSzWzP SP ZOZ - DZP-2612-45-2020
Zadanie nr 2:	„Dostawa ryb mrożonych, filetów rybnych i pozostałego mięsa ryb”

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający wymaga dostawy asortymentu w ilościach określonych w formularzu asortymentowo - cenowym stanowiącym załącznik nr 4 do Instrukcji dla Wykonawców – I części SIWZ oraz zgodnie z niniejszym opisem przedmiotu zamówienia.

Śledź lub filet z makreli w sosie pomidorowym, puszka 170-300g, opakowanie zbiorcze zgrzew termokurczliwy.

Wymagania klasyfikacyjne:

Cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia mechaniczne puszek rdzawe naloty, wzdęcia puszek (bombaże), uszkodzenia lakieru zewnętrznego

Makrela wędzona tusza kl. I bez głowy (wędzony na zimno) , tusze ułożone w kartonie równolegle, przełożone pergaminem.

Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – tkanka mięsna jędrna, prawidłowo, równomiernie uwędzona, nieuszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą,

smak i zapach – przyjemny , charakterystyczny dla wyrobów wędzonych

Cechy dyskwalifikujące: zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, tekstura tkanki mięsnej mazista, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, obcy,

Filet z dorsza w woskowanych kartonach, filety przełożone folią, umożliwiające łatwe oddzielenie każdego filetu opakowanie czyste, szczelnie zamknięte

Wymagania klasyfikacyjne: brak rozmrożenia , filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna sprężysta, kręgosłup pęka przy próbie oderwania go od mięsa

Cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o

rozpadzie gnilnym białka, obecność pleśni

Filet z mintaja w woskowanych kartonach, filety przełożone folią, opakowanie czyste, szczelnie zamknięte.

Wymagania klasyfikacyjne: brak rozmrożenia , filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min.300g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, po rozmrożeniu sprężysta do osłabionej

Cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o

rozpadzie gnilnym białka, obecność pleśni

Śledzie solone matiasy kl. I w szczelnych wiaderkach o poj. 2 lub 5kg

Wymagania klasyfikacyjne: filety całe, dobrze umięśnione, płaty starannie opracowane o równej wielkości bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze z i łagodnym smaku, zawartość soli w tkance mięśniowej od 6% do 14% , solanka – czysta lub lekko mętna o charakterystycznym zapachu.

Cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, rozwarstwione o luźnej konsystencji, przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów

Karp świeży żywy średni – od 1 kg do 1,8 kg, kl. E

Wymagania klasyfikacyjne: skóra i wygląd - połyskująca, opalizująca, o naturalnym zabarwieniu, czysta,

Śluz- ryby pokryte cienką warstwą naturalnego, przezroczystego śluzu,

Uszkodzenia-bez uszkodzeń, dopuszcza się do 10 % sztuk ryb z niewielkimi uszkodzeniami skóry, płetw, bez uszkodzeń tkanki mięsnej,

Zapach i smak- charakterystyczny dla danego gatunku,

Barwa mięsa- charakterystyczna dla danego gatunku,

Cechy dyskwalifikujące: ryby z oznakami szaty godowej oraz ryby ciekące, odwodnienie tkanki mięsnej na powierzchni objawiające się białymi plamami lub odwodnienie skóry objawiające się zmatowieniem i utratą elastyczności, skóra odbarwiona, pasożyty,

Każde opakowanie musi zawierać następujące dane: nazwę środka spożywczego, dotyczące składników występujących w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, dane identyfikujące (producenta środka spożywczego, kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy), zawartość netto środka spożywczego w opakowaniu, warunki przechowywania , oznaczenie partii produkcji, klasę jakości handlowej, przy rybach glazurowanych etykieta musi zawierać informację dotyczącą procentowej zawartości ryby.

Transport i rozładunek w cenie zamawianego asortymentu.

1. Dodatkowe wymagania:

- (1) Dostawa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Średnia częstotliwość dostawy wynosi **co najmniej 2** razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, **w tym także w dni wolne kalendarzowo od pracy z wyjątkiem soboty, niedzieli w godzinach: od 6:00 do 11 rano** (wyłączając soboty, niedziele i święta). Zamówienie będzie składane telefonicznie, faxem lub/i e-mailem z podaniem dokładnej ilości towaru, najpóźniej w dzień poprzedzający dostawę.

Ilość dostarczonego towaru nie może być ani większa ani mniejsza niż gramatura podana w zamówieniu na dany dzień – dopuszcza się różnicę w ilościach pomiędzy złożonym zamówieniem a realizacją dostawy nie więcej niż +/- 500 gram.

Minimalny termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 7 dni, licząc od dnia dostawy.

- (2) Handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) – przy każdej dostawie ryb.
- (3) Ryby wyłącznie morskie, z wyjątkiem karpia.
- (4) Wszystkie oferowane produkty muszą spełniać wymagania ustawodawstwa

żywnościowego (w tym ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2006 nr 171 poz. 1225) z późniejszymi zmianami.

- (5) Wszystkie produkty oznakowane muszą być zgodne z aktualnym rozporządzeniem w sprawie znakowania środków spożywczych.