

Załącznik nr 5.4 do SWZ

Zadanie IV – Ryby – Opis Przedmiotu Zamówienia

Opis produktu: Ryba mrożona Filet z miruny / morszczuka ze skórą

1. Wymagania ogólne:

Ryba mrożona Filet z miruny / morszczuka ze skórą- płaty mięsa z morszczuka lub miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa ze skórą i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożone filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta.

2. Wymagania organoleptyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu:

- Wygląd : Filety całe bez obcych zanieczyszczeń. Tkanka mięsa jasna o naturalnej barwie, charakterystyczna dla danego gatunku
- Oprawianie: powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi. Nie dopuszcza się pozostałości wnętrza
- Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej
- Zapach: Charakterystyczny dla danego gatunku
- Smak i zapach po ugotowaniu: swoisty dla danego gatunku> Nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego
- Tekstura po ugotowaniu: zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla danego gatunku. Dopuszcza się lekko miękka

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie:

- Opakowania jednostkowe: blok filetów ułożony warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielanie pojedynczych warstw. Powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) bezprzegrodowe wykonane z tworzyw sztucznych, kartony tekturowe z nadrukiem lub bez nadruku owijane lub nieowijane folią termokurczliwą. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi: nazwę gatunku ryby, termin przydatności do spożycia, rodzaj oprawienia, klasę jakości i sposób utrwalania
- Przechowywanie: przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Dostawca ryb i przetworów z ryb dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla

produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

5. Ryby mrożone muszą być ważne minimum 1 miesiąc od momentu dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego.
6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.
7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Ryba – Śledzie - płaty

1. Wymagania ogólne:

Ryba – Śledzie (płaty)- Filety śledziowe konserwowane w zalewie solnej. Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, utrwalone solą kuchenną. Solanka nie powinna wykazywać obcych zapachów oraz smaku jełkiego lub gorzkiego. Dopuszcza się solankę zalewowa lekko zmętniałą.

Wady niedopuszczalne ryb solonych:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy.
- Smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, metaliczny, chemiczny i inny obcy słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa.
- Mazista tekstura tkanki mięsa.
- Występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsa jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi
- Oprawianie: powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości
- Smak: swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych
- Zapach: swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych

3. Opakowania – wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczalny do kontaktu z żywnością) o masie 4 kg, opakowania powinny zabezpieczać produkty przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Dostawa ryb i przetworów z ryb odbywa się do magazynu żywnościowego, jeden raz w tygodniu w dni robocze o w godzinach 7:00 - 13:00.

5. Dostawca ryb i przetworów z ryb dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Ryby mrożone muszą być ważne minimum 1 miesiąc od momentu dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego.

7. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Szprot w oleju w puszcze 0,17kg,

1. Wymagania ogólne

Szprot w oleju (konserwa rybna) – ryby odgłowione (zawartość ryby nie mniej niż 60%) o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 7%, w oleju (zawartość oleju 40%), przetwory rybne utrwalane przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd ogólny: zawartość puszek po otwarciu stanowią tusze, dzwonka, filety w zalewie olejowej
- Ułożenie: tusze, dzwonka, filety ryb powinny być o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym, tusze ułożone warstwami naprzemianległe, dzwonka ułożone pionowo lub płasko
- Uszkodzenia: ryby powinny być bez uszkodzeń, dopuszcza się drobne pęknięcia skóry oraz nieznaczne pęknięcia tkanki mięsnej
- Oprawianie: szproty – odgłowione, płetwy pozostawione
- Barwa – skóra: srebrzysta do ciemnosrebrzystej (ryby parowane) lub złocista do brunatnej (ryby parowane). Dopuszcza się lekką zmianę barwy, spowodowaną zastosowanymi dodatkami
- Barwa – mięso na przekroju: charakterystyczne dla danego gatunku ryby. Dopuszcza się nieznaczne pociemnienia. W przypadku ryb podwędzanych nieco ciemniejsza, zmieniona procesem wędzenia. W przypadku użycia dodatków barwa częściowo zmieniona, charakterystyczna dla użytych dodatków
- Barwa zalewy: zalewa charakterystyczna, wynikająca z użytych składników i zastosowanych procesów technologicznych
- Barwa dodatki: charakterystyczna dla użytych składników
- Tekstura – mięso: mięso szprotów – delikatne, soczyste, dopuszcza się lekko suchawą
- Tekstura – tkanka kostna: kości powinny być skruszałe, kręgosłup łatwy do oddzielenia od tkanki mięsnej
- Tekstura – dodatki: charakterystyczne dla użytych składników
- Smak i zapach – mięso: charakterystyczne dla danego asortymentu konserwy, zastosowanego procesu technologicznego, zalewy i użytych dodatków, bez obcych smaków i zapachów
- Smak i zapach zalewy: olejowy, charakterystyczny dla danego asortymentu konserwy, zastosowanego procesu technologicznego i użytych dodatków, bez obcych zapachów i smaków

3. Pakowanie, znakowanie i przechowywanie

- Pakowanie – opakowania jednostkowe bezpośrednio, konserwy rybne powinny być pakowane w puszki aluminiowe, dwuczęściowe, prostokątne lub okrągłe, z wieczkiem łatwo otwieralnym. Opakowania jednostkowe powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone mechanicznie, czyste, bez obcych zapachów, szczelne. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem, oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania.
- Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) bezprzegrodowe wykonane z tworzyw sztucznych, kartony tekturowe z nadrukiem lub bez nadruku owijane lub nieowijane folia termokurczliwą. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych

- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością
 - Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
 - Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi: nazwę gatunku ryby, termin przydatności do spożycia, rodzaj oprawienia, klasę jakości i sposób utrwalania
 - Przechowywanie: przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta
4. Dostawca ryb i przetworów z ryb dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.
 5. Konserwy rybne muszą być ważne minimum 12 miesięcy od momentu dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego.
 6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.
 7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Makrela w pomidorach w puszcze 0,17kg

1. Wymagania ogólne

Makrela w pomidorach (konserwa rybna) - dzwonka ryb (zawartość ryby nie mniej niż 60%) w oleju z dodatkiem pasty pomidorowej (zawartość pasty pomidorowej 40%), przetwory rybne utrwalane przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd ogólny: zawartość puszek po otwarciu stanowią tusze, dzwonka, filety w zalewie pomidorowej, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju
- Ułożenie: tusze, dzwonka, filety ryb powinny być o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym, tusze ułożone warstwami naprzemianlegle, dzwonka ułożone pionowo lub płasko
- Uszkodzenia: ryby powinny być bez uszkodzeń, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia tkanki mięsnej
- Oprawianie: makrela filety
- Barwa – mięso na przekroju: charakterystyczne dla danego gatunku ryby. Dopuszcza się przebarwienia powstałe od sosu i zastosowanych dodatków
- Barwa sosu pomidorowego: od jasnoceglastoczerwonej do ciemnoceglastoczerwonej
- Tekstura – mięso: mięso makreli – delikatne, soczyste, dopuszcza się lekko suchawą, zwięzłą, lekko włóknistą
- Konsystencja sosu: płynna do zawiesistej, typowa dla danego asortymentu konserwy, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju,
- Smak i zapach – mięso: charakterystyczne dla danego asortymentu konserwy, zastosowanego procesu technologicznego, zalewy i użytych dodatków, bez obcych smaków i zapachów
- Smak i zapach zalewy: olejowy, charakterystyczny dla danego asortymentu konserwy, zastosowanego procesu technologicznego i użytych dodatków, bez obcych zapachów i smaków

3. Pakowanie, znakowanie i przechowywanie

- Pakowanie – opakowania jednostkowe bezpośrednio, konserwy rybne powinny być pakowane w puszki aluminiowe, dwuczęściowe, prostokątne lub okrągłe, z wieczkiem łatwo otwieralnym. Opakowania jednostkowe powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone mechanicznie, czyste, bez obcych zapachów, szczelne. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem, oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania.
- Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) bezprzegrodowe wykonane z tworzyw sztucznych, kartony tekturowe z nadrukiem lub bez nadruku owijane lub nieowijane folia termokurczliwą. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi: nazwę gatunku ryby, termin przydatności do spożycia, rodzaj oprawienia, klasę jakości i sposób utrwalania

- Przechowywanie: przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta
4. Dostawca ryb i przetworów z ryb dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.
 5. Konserwy rybne muszą być ważne minimum 12 miesięcy od momentu dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego.
 6. Zamawiający wymaga, aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.
 7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.