

Nr postępowania: TP/1/2024/SP2

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ 2 – RYBY

LP.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
1.	Śledź marynowany	kg	10
2.	Dorsz, filet mrożony klasa 1, bez polifosforanów, max 2 % glazury	kg	60
3.	Miruna filet SHP b/skóry N. Zelandia mrożona, produkcja morska, dopuszczalne do 3 % glazury	kg	500
4.	Filet z łososia atlantyckiego ze skórą D-trym. Vac. mrożony	kg	65
5.	Łosoś atlantycki plastry wędzony na zimno Vac.	kg	35
6.	Paluszki rybne z fileta (ryby białe 65 %, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, naturalne aromaty, drożdże, przyprawy)	kg	280
7.	Filet rybny zapiekany z serem, panierowany	kg	140
8.	Filet rybny zapiekany ze szpinakiem, panierowany	kg	70
9.	Dorsz Czerniak SHP Islandia mrożony, dopuszczalne do 3 % glazury	kg	30
10.	Filet śledziowy a la matias	kg	40
11.	Morszczuk filet SHP Argentyna, dopuszczalne 3 % glazury	kg	180

Dostawa pięć razy w tygodniu: poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek - w godzinach 6:30-8:00.

Wymagania:

- Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego.
- Łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry.
- Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
- Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF.
- Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

Ponadto artykuły żywnościowe muszą spełniać:

- 1) wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 z zm.), a ich produkcja musi być zgodna z zasadami GMP (Dobra praktyka produkcyjna), GHP (Dobra praktyka higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności),
- 2) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 roku – zmieniające załącznik II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności,
- 3) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- 4) wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia w opakowaniach jednolitych, nieuszkodzonych, odpowiadających wytycznym Rozporządzenia WE Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 roku w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych oraz w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
- 5) wykonawca zobowiązując się zapewnić transport powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z zm.), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 roku w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących transportu żywności (Dz. U. z 2003 roku, nr 21, poz. 179) oraz Rozporządzeniu WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych

- w zakresie w jakim dotyczy to danego produktu.