**Opis przedmiotu zamówienia**

zestaw nr 6 – ryby, przetwory rybne

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa Towaru** | **Kod CPV** | **J.m.** | **Ilość** |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | **Ryby – Filet z miruny SHP ze skórą**, bez ości i bez wyrostków ościstych kręgosłupa, waga 1 szt nie mniejsza niż 230g, klasa I, 12-16 oz a'20,4 kg  Ryba świeża przed zamrożeniem, bez oznak zepsucia, produkt głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby, smak i zapach właściwy dla produktów rybnych, produkt niepodlegający ponownemu zamrażaniu.  Opakowanie jednostkowe karton. Opakowanie szczelne, nieuszkodzone, oznakowane zgodnie z przepisami (nazwa, data, nr partii).  Termin dostawy min. 6 miesięcy od daty dostawy.  Data mrożenia i data minimalnej trwałości widoczne na opakowaniu. | 03112200-6 | kg | **367,20** |
| 2 | **Ryby Filet z miruny SHP bez skóry** 340 g + a'20,4 kg  Ryba świeża przed zamrożeniem, bez ości i bez wyrostków ościstych kręgosłupa, bez oznak zepsucia, produkt głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby, smak i zapach właściwy dla produktów rybnych, produkt niepodlegający ponownemu zamrażaniu.  Opakowanie jednostkowe karton. Opakowanie szczelne, nieuszkodzone, oznakowane zgodnie z przepisami (nazwa, data, nr partii).  Termin dostawy min. 6 miesięcy od daty dostawy.  Data mrożenia i data minimalnej trwałości widoczne na opakowaniu. | 03112200-6 | kg | **293** |
| 3 | **Ryby- łosoś mrożony filet ze skórą** IVP 1,4-1,8 kg trym D  Ryba świeża przed zamrożeniem, bez ości i bez wyrostków ościstych kręgosłupa, bez oznak zepsucia, produkt głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby, smak i zapach właściwy dla produktów rybnych, produkt niepodlegający ponownemu zamrażaniu.  Opakowanie jednostkowe karton. Opakowanie szczelne, nieuszkodzone, oznakowane zgodnie z przepisami (nazwa, data, nr partii).  Termin dostawy min. 6 miesięcy od daty dostawy.  Data mrożenia i data minimalnej trwałości widoczne na opakowaniu. | 03112200-6 | kg | **41** |
| 4 | **Paluszki rybne z fileta z mintaja** w chrupiącej panierce wstępnie podsmażane, op 6 kg  Produkt głęboko mrożony, panierowany wykonany w 100% z całego fileta z mintaja, panierka złocista, równomierna, bez pęknięć, bez nadmiernej ilości tłuszczy, bez wzmacniaczy smaku, aromatów, barwników.  Konsystencja po obróbce: ryba soczysta, panierka chrupiąca, produkt bez oznak ponownego zamrażania.  Opakowanie karton zbiorczy, opakowanie szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego, termin przydatności minimum 9 miesięcy od daty dostawy. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03112300-3 | | kg | **438** |
| 5 | **Tuńczyk (kawałki) w oleju worek 1kg**  Naturalny, wysokiej jakości produkt, bez dodatku konserwantów i wzmacniaczy smaku. Smak, zapach i barwa charakterystyczne dla świeżego tuńczyka, bez oznak zepsucia.  Opakowanie szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.  Termin przydatności minimum 6 miesięcy od daty dostawy. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03112300-3 | | kg | **7** |

**Produkty głęboko mrożone:**

Świeżość i trwałość: Ryby muszą być mrożone w stanie świeżym, przechowywane i transportowane w odpowiedniej temperaturze, z zachowaniem integralności opakowania i oznakowania daty przydatności do spożycia.

**Wygląd i konsystencja:**

1. Powierzchnia czysta, bez nadmiernej warstwy lodu (glazury)
2. Barwa mięsa właściwa dla danego gatunku ryby
3. Konsystencja po rozmrożeniu jędrna, sprężysta
4. Wygląd i konsystencja ryb nie powinny cechować się przebarwieniami, odbarwieniami, wysuszonymi lub rozwarstwionymi fragmentami.
5. Mięso jędrne, bez obcych zapachów.
6. Bez oznak ponownego zamrażania (zbrylony lód, uszkodzenia struktury)

Zapach i smak: charakterystyczny dla gatunku, bez obcych zapachów i posmaków wskazujących na nieświeżość lub nieprawidłowe przechowywanie.

**Wymagania jakościowe**

1. Wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych
2. Spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne
3. Produkt pochodzący z legalnych połowów lub hodowli
4. Jakość potwierdzona dokumentacją producenta
5. Zawartość glazury zgodna z deklaracją producenta
6. Brak ości w produktach deklarowanych jako bezkostne

**Warunki przechowywania i transportu**

1. Temperatura przechowywania i transportu: **–18°C lub niższa**
2. Zachowany nieprzerwany łańcuch chłodniczy (mroźniczy)
3. Transport w środkach przeznaczonych do przewozu mrożonek

**Pakowanie i oznakowanie**

1. Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością
2. Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem i rozmrażaniem
3. Oznakowanie zawiera co najmniej:
   1. nazwę produktu
   2. nazwę gatunku ryby
   3. formę produktu (filet, dzwonek, porcja)
   4. masę netto
   5. datę minimalnej trwałości
   6. warunki przechowywania
   7. nazwę i adres producenta lub dostawcy
   8. numer partii produkcyjnej

**Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów**