**Opis przedmiotu zamówienia**

zestaw nr 6 – ryby, przetwory rybne

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Kod CPV | J.m. | Ilość  szacunkowa |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Filet z miruny głęboko mrożony  Wymagania klasyfikacyjne:   masa fileta minimum 350 g - 600g   filet bez skóry, bez ości, cały,   głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,   smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia  fizyczne i organiczne.   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie: karton zbiorczy o wadze netto minimum 6,8 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania.  Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy. | 15222000‑0 | kg | 770 |
| 2 | Filet z miruny głęboko mrożony  Wymagania klasyfikacyjne:   masa fileta minimum 350 g- 600g   filet ze skórą, bez ości, cały,   głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,   smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia  fizyczne i organiczne.   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie: karton zbiorczy o wadze netto minimum 6,8 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania .Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy | 15222000‑0 | kg | 770 |
| 3 | Filet z łososia kostka głęboko mrożony  Wymagania klasyfikacyjne:   masa fileta minimum 0,100g - 0,150g,   filet bez skóry bez ości,   głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,   smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia  fizyczne i organiczne.   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie:w opakowania o wadze do5kg   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 | 15200000‑0 | op | 90 |
| 4 | Filet z łososia głęboko mrożony  Wymagania klasyfikacyjne:   masa fileta minimum 1,20kg-1,70kg   filet z skórą, bez ości, cały,   głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,   smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia  fizyczne i organiczne.   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie: TRD VACUM minimum 1,2kg-1,70kg kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy. | 15200000‑0 | kg | 110 |
| 5 | Filet z dorsza głęboko mrożony  Wymagania klasyfikacyjne:   masa fileta minimum 350 g,-600g   filet bez skóry, bez ości, cały,   głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,   smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,  nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia  fizyczne i organiczne.   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie: karton zbiorczy o wadze netto minimum 6,8 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i  adres producenta, wagę netto, termin przydatności do  spożycia, warunki przechowywania. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6  miesięcy. | 15200000‑0 | kg | 150 |
| 6 | Tuńczyk w oleju słonecznikowym  Wymagania klasyfikacyjne:   kawałki tuńczyka, nierozdrobnione,   skład: tuńczyk minimum 95%, olej roślinny, woda, sól,   opakowanie plastikowe, sterylizowane waga od 950g-  do 1000g.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   smak i zapach niewłaściwy dla produktów rybnych,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   materiały opakowaniowe plastikowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę  i adres producenta, wagę netto, skład, termin  przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz  informacje o zawartych w produkcie alergenach.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy:  minimum 12 miesięcy. | 15200000‑0 | op | 42 |
| 7 | Konserwa filet z makreli w oleju 170g  Tuńczyk w oleju  Wymagania klasyfikacyjne:   filet z makreli, nierozdrobniony,   skład: fileta minimum 75%, olej roślinny, woda, sól,   konserwa sterylizowana, łatwo otwierana, waga od 170g  g do 190 g.  Cechy dyskwalifikujące:   objawy psucia, uszkodzenia mechaniczne,  zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,   smak i zapach niewłaściwy dla produktów rybnych,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,  z rdzą, zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z  żywnością, puszka.   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę  i adres producenta, wagę netto, skład, termin  przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz  informacje o zawartych w produkcie alergenach.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy:  minimum 12 miesięcy. | 15200000‑0 | op | 147 |