

**Opis przedmiotu zamówienia. Asortyment zamawianych produktów.**

Zapotrzebowanie na okres od daty zawarcia umowy do 30.06.2024 r.

L. p	Grupa CPV	Nazwa CPV	Nazwa	J. miary	Ilość
1	15211000-0	filety rybne	Filet rybny b/glazury mrożony miruna	kg	840
2	15241400-3	tuńczyk puszkowany	Tuńczyk konserwany 150 g	szt.	70
3	15896000-5	produkty głęboko mrożone	Fasolka mrożona opakowanie do 5kg	kg	70
4	15896000-5	produkty głęboko mrożone	Kalafor mrożony opakowanie do 5KG	kg	130
5	15896000-5	produkty głęboko mrożone	Marchew mrożona opakowanie do 5kg	kg	510
6	15896000-5	produkty głęboko mrożone	Mieszanka kompotowa opakowanie do 5kg	kg	990
7	15896000-5	produkty głęboko mrożone	Pierogi z serem opakowanie do 5kg	kg	310
8	15896000-5	produkty głęboko mrożone	brokuł mrożony op do 5kg	kg	130
9	15896000-5	produkty głęboko mrożone	mieszanka warzywna 3 składnikowa w plastryopak. do 5 kg	kg	40
10	15896000-5	produkty głęboko mrożone	kopytka opakowanie do 5 kg	kg	280
11	15896000-5	produkty głęboko mrożone	szpinak mrożony opakowanie do 5kg	kg	280

**SZCZEGÓŁOWY OPIS WYMAGAŃ**

<b>Ryby mrożone</b>	
Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia	opakowanie zewnętrzne: woskowane kartony, wewnętrzne: folia, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby
Rodzaj mrożenia	Mrożenie „shatter pack” lub mrożenie indywidualne, tzw. IQF
Zawartość glazury	Do 20 % wagi ryby
Klasa jakości	I
wygląd	Brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 300 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, wysuszka powierzchniowa dająca się łatwo zeszkrobać do 10 % powierzchni, a wysuszka głęboka trudna do zeszkrobania do 5% powierzchni
zapach	zapach właściwy dla ryb mrożonych
Smak i zapach po obróbce	Właściwy dla świeżej ryby, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o rozpadzie gnilnym białka
tkanka mięsna	Po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nie rozpadająca się,
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych
<b>Mrożonki owocowo – warzywne</b>	
Opakowanie, opakowanie transportowe	Opakowanie zewnętrzne – karton + opakowanie wewnętrzne folia, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min – 18 °C
Wygląd ogólny	Owoce lub warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o równych wymiarach, w przypadku surowca przetartego – jednolita masa,
Zawartość owoców i warzyw całych z uszkodzeniami mechanicznymi	Nie więcej niż 5 –10 %
Zanieczyszczenia	Wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego – odpowiednio nie więcej niż 0,03 i 0,05 %
Barwa	Typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii ( z wyjątkiem mieszanek)
Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
Zdrowotność	Owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

## WYMAGANIA WSPÓLNE DLA WSZYSTKICH PRODUKTÓW

### ZNAKOWANIE

Zgodnie z postanowieniami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą (Dz. U. z 2007 r. Nr 137 poz. 967 ze zm.).

### TRANSPORT

Transport specjalistycznym chłodniczym środkiem transportu, przystosowanym odpowiednio do transportowanego środka spożywczego. Transport powinien odbywać się w sposób zabezpieczający przed zgnieciem, uszkodzeniem, zgniciem i zamknięciem. Środki transportu powinny być czyste i bez obcych zapachów.

Środek transportu musi spełniać wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE L z dnia 30 kwietnia 2004 r.)

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Zgodnie z wymaganiami określonymi przez producenta na opakowaniu.

### CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE PRODUKTY:

- obce posmaki i zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- produkt zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- uszkodzenia mechaniczne, deformacje, zgniecenia, produkty porozrywane,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

.....  
(podpis osoby odpowiedzialnej za  
opis przedmiotu zamówienia)