

ZAŁĄCZNIK NR 1B DO SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Specyfikacja surowca:

- a) **ryby powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych;**
- b) **barwa** – od białej do kremowej; w przypadku łososia lekko różowa;
- c) **temperatura ryb świeżych** – w czasie transportu 0-4 °C;
- d) **temperatura ryb mrożonych** od -24 do -18°C;
- e) **ryby wędzone** – barwa skóry złocista, barwa mięsa kremowa w przypadku niektórych gatunków łososia – różowa;
- f) **smak i zapach:** swoisty, charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, lekko dymny (w przypadku ryb wędzonych);
- g) **konsystencja:** miękka, nie rozpadająca się, elastyczna, jędrna;
- h) **temperatura ryb wędzonych** w czasie transportu 0-7 °C.

2. Opakowanie:

- a) **ryby świeże luzem** w pojemnikach plastikowych wyłożonych folią, powierzchnia ryb **pokryta lodem** – temperatura wewnątrz pojemnika z rybą – 0-4°C lub w opakowaniach jednostkowych;
- b) **ryby mrożone** w blokach zapakowane w kartony, ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii, umożliwiające łatwe oddzielenie pojedynczej warstwy – temperatura wewnątrz bloku ≤ - 18 °C;
- c) **ryby wędzone w kartonach** wyłożonych papierem pergaminowym lub w opakowaniach jednostkowych posiadających atest PZH.

3. Cechy dyskwalifikujące:

- a) niewłaściwa konsystencja (mazista, rozpadająca się);
- b) obcy smak lub zapach (zjełczały, stęchły, kwaśny, gnilny, inny obcy);
- c) niewłaściwa barwa;
- d) obecność pleśni;
- e) **wady niedopuszczalne ryb wędzonych** – zapach i smak mięsa gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, mazista tekstura tkanki mięsnej; występowanie pasożytów, zanieczyszczenia przez szkodniki, obecność pleśni;
- f) **wady niedopuszczalne ryb solonych** – zapach i smak mięsa jętki, kwaśny, metaliczny, chemiczny, inny obcy słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa; mazista tekstura tkanki mięsnej; występowanie pasożytów;
- g) **wady niedopuszczalne ryb świeżych** – zapach i smak mięsa gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej; występowanie pasożytów, zanieczyszczenia przez szkodniki, obecność pleśni;
- h) **wady niedopuszczalne ryb marynowanych** – zapach i smak zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy; niedopuszczalna zalewa rozwarstwiona, mazista tekstura tkanki mięsnej; występowanie pasożytów.