

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla przedmiotu zamówienia:

1.

Ryby mrożone - filety	
Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia	opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości
sposób mrożenia	SHP „shatter pack” : oddzielane, poszczególne, układane warstwy filetów foliowymi przekładkami
Zawartość glazury	pożądana: 3 – 5 % wagi ryby
Klasa jakości	pierwsza
Wygląd	brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 300 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, wysuszonka powierzchniowa dająca się łatwo zeskrobać do 10 % powierzchni, a wysuszonka głęboka trudna do zeskrobienia do 5% powierzchni,
Zapach	zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny,
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, bez plam i przebarwień, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

2. Zamawiane i dostarczane produkty muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:

- 2.1. nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, niedopuszczalny jest obcy posmak i zapach świadczący m.in. o zepsuciu,
- 2.2. ich pożądane cechy sensoryczne: (wygląd, barwa, smak i zapach) są właściwe, charakterystyczne dla danego asortymentu,
- 2.3. winny być czyste mikrobiologicznie, niedopuszczalne są zanieczyszczenia chemiczne i fizyczne,
- 2.4. ich opakowania muszą być zamknięte i nieuszkodzone, musi na nich widnieć informacja o nazwie (skład), nazwa i adres producenta, data przydatności do spożycia, numer partii,
- 2.5. winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty, być w pierwszym gatunku i jakości.

3. Cechy dyskwalifikujące (wady):

- 3.1. zapach : jełki, kwaśny, gnilny lub inny obcy,
- 3.2. smak: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy,
- 3.3. struktura: mazista, wysuszona tekstura tkanki,
- 3.4. przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów,
- 3.5. występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia, obecność pleśni,
- 3.6. ślady świadczące o rozmrożeniu,
- 3.7. niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia.

4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

5. Temperatura ryb mrożonych (mierzona w produkcie) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie min – 18 ° C. Dostawy muszą być realizowane w sposób zapewniający ciągłość łańcucha chłodniczego