

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - część nr 5 - ryby

Żywność dostarczana będzie przez Wykonawcę w dniach roboczych **od poniedziałku do piątku od godz. 08.00 do godz. 10.30**, zgodnie z zamówieniami wysyłanymi na adres e-mail Wykonawcy przez uprawnionego pracownika Zamawiającego z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

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 nieposklejane, 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: 10 % 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 160 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 poobróbce	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

Termin przydatności do spożycia 3 miesiące od daty dostawy

Ryby wędzone: makreła wędzona tuszka, losось wędzony	
Opakowanie, opakowanie transportowe	tacka PE, plastikowe, ofoliowana, opakowanie foliowe, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty dostawy
wygląd	tusze i filety ryb powinny mieć właściwy wygląd, filet wędzony – płat mięsa z ryby o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części, ryba wędzona tuszka – ryba pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym z płatkami brzuszными, z usuniętymi wnętrznościami, do bezpośredniego spożycia wskutek działania dymu wędzarniczego tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie; całe, nie uszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą
Konsystencja	zwarta, charakterystyczna, niedopuszczona rozpadająca się konsystencja i tekstura tkanki mięsnej mazista,
Smak i zapach	smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb, niedopuszczony: smak i zapach mięsa jętki, gorzki, pleśni, gnilny inny obcy,

Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, niedopuszczalne: występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających odrażający wygląd, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki np. muchy, szczury itp., obecność plechy pleśni, zawartość metali szkodliwych dla zdrowia powyżej wymagań zawartych w normie Niedopuszczalne jest stosowanie aromatu dymu wędzarniczego.
---	--

1.1. Cechy dyskwalifikujące (wady):

- zapach : jełki, kwaśny, gnilny lub inny obcy,
- smak: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy,
- struktura: mazista, wysuszona tekstura tkanki,
- przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia, obecność pleśni,
- ślady świadczące o rozmrożeniu,
- niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia
- Termin do spożycia 7 dni od dostawy.