**Załącznik do Umowy nr……….**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**(Szczegółowy opis)**

**DOSTWA RÓZNYCH ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

1. **Wykaz ilościowy.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część I - MAKARONY** | | | |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Jm.** |
| **1** | **Makaron 2-jajeczny** | 12 000 | kg |
| **Część II – RYBY MROŻONE I PRZETWORZONE** | | | |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Jm.** |
| **1** | **Filet z mintaja mrożony** | 200 | kg |
| **2** | **Kostka z mintaja mrożona** | 400 | kg |
| **3** | **Śledź osolony** | 500 | kg |
| **4** | **Tusza z miruny mrożona** | 780 | kg |
| **Część III - RYBY KONSERWOWE I PRZETWORZONE** | | | |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Jm.** |
| **1** | **Paprykarz szczeciński 300-330 g** | 2 700 | kg |
| **2** | **Paprykarz szczeciński alupak – 130 g** | 600 | kg |
| **3** | **Sałatka makrelowa/sałatka rybna 300-330 g** | 2 100 | kg |
| **4** | **Szprot w oleju 300-330 g** | 1 000 | kg |
| **5** | **Szprot w pomidorach 300-330 g** | 1 600 | kg |
| **6** | **Śledź w oleju 300-330 g** | 600 | kg |
| **7** | **Śledź w pomidorach 300-330 g** | 800 | kg |

**2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.**

**Część I - MAKARONY**

Makaron nie może być zbrylony, zawilgocony, zawierać szkodników i obcych zapachów. Oferowany makaron powinny być w opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** |
| **1** | Makaron 2-jajeczny | Produkt spożywczy wytwarzany na bazie mąki makaronowej pełnoziarnistej, wody z dodatkiem jaj.  Wygląd – makaron w kształcie świderków, makaron w kształcie szerokiej wstążki, makaron w kształcie muszelki, makaron w kształcie kolanka oraz w kształcie nitki.  Barwa – charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej.  Smak i zapach – charakterystyczny dla produktów mącznych.  Niedopuszczalne jest: obcy posmak, obcy zapach, stęchły zapach, zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie, objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność.  Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni.  Opakowania jednostkowe powinny zawierać:  - nazwę dostawcy – producenta,  - adres,  - nazwę produktu,  - pojemność opakowania,  - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia  - warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |

**Część II - RYBY MROŻONE I PRZETWORZONE**

Opakowania jednostkowe powinny być zaopatrzone /w nadruki lub etykiety zawierające następujące dane:

a) nazwę, adres i znak fabryczny wytwórni,

b) wage netto,

c) sposób przechowywania,

d) termin przydatności do spożycia.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** |
| **1** | Filet z mintaja mrożony | Mrożony filet z mintaja ma być bez obcych zanieczyszczeń, barwa mięsa charakterystyczna dla danego gatunku, glazura techniczna maksymalnie do 5%.  Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony. Opakowania 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.  Brak oznak rozmrożenia, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, bez plam i przebarwień.  Zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny.  Tkanka mięsna po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nierozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka.  Nie dopuszcza się obecności zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, oznak i obecności pleśni, szkodników, zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. |
| **2** | Kostka z mintaja mrożona | Produkt uzyskany z ryby białej – mintaja, bez ości, bez panierki, glazura techniczna maksymalnie do 10%.  Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony. Opakowania 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.  Brak oznak rozmrożenia, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, bez plam i przebarwień.  Zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny.  Tkanka mięsna po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nierozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka.  Nie dopuszcza się obecności zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, oznak i obecności pleśni, szkodników, zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. |
| **3** | Śledź osolony | Skład: filet śledziowy, sól, ocet, zaprawa śledziowa. Filety całe bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku, barwa tkanki mięsnej jasna, biała do lekko kremowej. Cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, filety o luźnej konsystencji, przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów. |
| **4** | Tusza z miruny mrożona | Mrożona tusza z miruny ma być pozbawiona głowy i ogona, wypatroszona i oczyszczona, bez obcych zanieczyszczeń, glazura techniczna maksymalnie do 5%, barwa mięsa charakterystyczna dla danego gatunku.  Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony. Opakowania 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.  Zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny.  Tkanka mięsna po rozmrożeniu sprężysta, nierozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka.  Nie dopuszcza się obecności zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, oznak i obecności pleśni, szkodników, zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. |

**Część III - RYBY KONSERWOWE I PRZETWORZONE**

Oferowane artykuły spożywcze powinny być w opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** |
| **1** | Paprykarz szczeciński w opakowaniu 300-330 g oraz alupak 130 g | Ryba rozdrobniona (min. 25%), z dodatkiem ryżu, warzyw, koncentratu pomidorowego, oleju i przypraw.  Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane. Opakowanie jednostkowe: puszka łatwo otwieralna. |
| **2** | Sałatka rybna/sałatka makrelowa w opakowaniu 300-330 g | Mieszanina rozdrobnionego mięsa makreli lub innej ryby w ilości nie mniejszej niż 36% oraz cebuli, selera, koncentratu pomidorowego, oleju i przypraw.  Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane. Opakowanie jednostkowe: puszka łatwo otwieralna. |
| **3** | Szprot w oleju 300-330 g | Szprot 60%, olej roślinny, woda, sól, przyprawy.  Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane. Opakowanie jednostkowe: puszka łatwo otwieralna. |
| **4** | Szprot w pomidorach 300-330 g | Szprot 50%, sos pomidorowy: woda, koncentrat pomidorowy, cukier, sól spożywcza, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana, mąka pszenna, olej roślinny, zagęstnik: guma guar, warzywa: seler, pietruszka, przyprawy.  Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane. Opakowanie jednostkowe: puszka łatwo otwieralna. |
| **5** | Śledź w oleju 300-330 g | Śledź 60%. Preferowane śledzie dalekomorskie, produkt o najwyższych walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku oraz śledzie tłuste, o zawartości tłuszczu powyżej 15% i dobrych walorach smakowych.  Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane. Opakowanie jednostkowe: puszka łatwo otwieralna. |
| **6** | Śledź w pomidorach 300-330 g | Śledź 50%. Preferowane śledzie dalekomorskie. Konserwa o cechach typowych i smaku charakterystycznym dla produktu w sosie pomidorowym. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane. Opakowanie jednostkowe: puszka łatwo otwieralna.  Sos, którego podstawowym składnikiem jest koncentrat pomidorowy, z dodatkiem oleju, kwasu octowego, cukru, soli, przypraw oraz mąki i warzyw lub niektórych z tych składników. |