**Wymagania dla oferenta:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Jm** | **Ilość w ciągu roku** | **Cena netto za jm.** | **Wartość netto****( e x f )** | **Wartość brutto****( g x % VAT )** | **Termin przydatności do spożycia / data minimalnej trwałości** | **Temperatura przechowy-****wania produktu** | **Temperatura w czasie transportu wewnątrz pojazdu** |
| a | b | d | e | f | g | h | i | j | k |
| 1 | Konser. ryb w pom. RP 170-300 gPN -91/A –86763CPV15235000-4 | kg | 75 |  |  |  | 1 rok | 50-200C | 100C |
| 2 | Ryba wędzona- makrela300-500 gPN -85/A –86772CPV 15234000-7 | kg | 220 |  |  |  | 5 dni | 20-70C | 20-70C |
| 3 | Filet z MintajaSHP glazura do 5%PN -91/A - 86756 CPV 15221000-3 | kg | 150 |  |  |  | 1 rok | -180C | -180C |
| 4 | Filet z Dorsza SHP bez glazury PN -91/A - 86756 CPV 15221000-3 | kg | 1500 |  |  |  | 1 rok | -180C | -180C |
| 5 | Śledź Matjas 4-6PN - 91/A –86755CPV 15241200-1 | kg | 200 |  |  |  | 28 dni | 20-70C | 20-70C |
| 6 | Karp świeży PN –A -86750:1996CPV 03311000-2 | kg | 50 |  |  |  | 3 dni | 20-70C | 20-70C |
| Razem |  |  |  |  |  |

**SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM:**

**Śledź lub filet z makreli w sosie pomidorowym** , puszka 170-300g, opakowanie zbiorcze zgrzew termokurczliwy

Wymagania klasyfikacyjne:

Cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia mechaniczne puszek rdzawe naloty, wzdęcia puszek (bombaże), uszkodzenia lakieru zewnętrznego

**Makrela wędzona tusza** kl. I w pojemnikach o poj. 0,5kg ,1kg lub 2kg

bez głowy (wędzony na zimno) , tusze ułożone w kartonie równolegle, przełożone pergaminem.

Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – tkanka mięsna jędrna, prawidłowo, równomiernie uwędzona, nieuszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą,

smak i zapach – przyjemny , charakterystyczny dla wyrobów wędzonych

Cechy dyskwalifikujące: zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, tekstura tkanki mięsnej mazista, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, obcy,

**Filet z dorsza** w woskowanych kartonach, filety przełożone folią, umożliwiające łatwe oddzielenie każdego filetu opakowanie czyste, szczelnie zamknięte

Wymagania klasyfikacyjne: brak rozmrożenia , filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna sprężysta, kręgosłup pęka przy próbie oderwania go od mięsa

Cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o

rozpadzie gnilnym białka, obecność pleśni

**Filet z mintaja**  w woskowanych kartonach, filety przełożone folią, opakowanie czyste, szczelnie zamknięte

Wymagania klasyfikacyjne: brak rozmrożenia , filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min.300g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, po rozmrożeniu sprężysta do osłabionej

Cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o

rozpadzie gnilnym białka, obecność pleśni

**Śledzie solone matiasy** kl. I w szczelnych pojemnikach o poj. 1kg ,2kg lub 5kg

Wymagania klasyfikacyjne:filety całe, dobrze umięśnione, płaty starannie oprawione o równej wielkości bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze z i łagodnym smaku, zawartość soli w tkance mięśniowej od6% do 14% , solanka – czysta lub lekko mętna o charakterystycznym zapachu

Cechy dyskwalifikujące:filety rozpadające się, rozwarstwione o luźnej konsystencji, przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów

**Karp świeży żywy średni** – od 1 kg do 1,8 kg, kl. E

Wymagania klasyfikacyjne:skóra i wygląd - połyskująca, opalizująca, o naturalnym zabarwieniu, czysta,

 Śluz- ryby pokryte cienką warstwą naturalnego, przeźroczystego śluzu,

Uszkodzenia-bez uszkodzeń, dopuszcza się do 10 **%** sztuk ryb z niewielkimi uszkodzeniami skóry, płetw, bez uszkodzeń tkanki mięsnej,

Zapach i smak- charakterystyczny dla danego gatunku,

Barwa mięsa- charakterystyczna dla danego gatunku,

Cechy dyskwalifikujące: ryby z oznakami szaty godowej oraz ryby cieknące,

odwodnienie tkanki mięsnej na powierzchni objawiające się białymi plamami lub odwodnienie skóry objawiające się zmatowieniem i utratą elastyczności, skóra odbarwiona, pasożyty**,**

**Każde opakowanie musi zawierać następujące dane:** nazwę środka spożywczego, dotyczące składników występujących w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, dane identyfikujące (producenta środka spożywczego, kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy), zawartość netto środka spożywczego w opakowaniu, warunki przechowywania , oznaczenie partii produkcji, klasę jakości handlowej, przy rybach glazurowanych etykieta musi zawierać informację dotyczącą procentowej zawartości ryby

Transport i rozładunek w cenie zamawianego asortymentu.