**ZAŁĄCZNIK NR 4i DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Ryby**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1. | Filet z miruny mrożony(bez skóry) | Miruna nowozelandzka (Macruronus novaezelandiae) filet bez ości i skóry, bez glazury kl. I w opakowaniach 6.80 kg. Filety rybne układane warstwami o masie powyżej 340 g przekładane folią (SHP- shatterpack), bez ususzki w opakowaniach nieuszkodzonych. Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, zapach właściwy dla ryby mrożonej, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalnygnilny, |
| 2 | Filet z mintaja mrożony(bez skóry) | Filet z mintaja mrożony Produkt gat. I, głęboko mrożony, Sposób pakowania SHP, Bez skóry, bez fosforanów. Bez glazury. Opakowanie nie mniejsze niż 5 kg.  |
| 3 | Polędwica z mintaja | Najtłustszy fragment tuszy tej ryby bez skóry. Dopuszczalny udział glazury od 10% do20 %. Opakowanie nie mniejsze niż 5 kg |
| 4 | Paluszki rybne | Paluszki rybne**-** 60% ryby fileta op. Nie mniejsze niż 5 kgPakowane w foli powinny się swobodnie przemieszczać, powinny być nie zbrylone, bez oznak rozmrożenia, nie oblodzone i mało oszronione. |
| 5 | Filet z morszczuka (bez skóry) | Filet z morszczuka mrożony. Produkt gat. I, głęboko mrożony, Sposób pakowania SHP, Bez skóry, bez fosforanów. Bez glazury. Opakowanie nie mniejsze niż 5 kg |

**Termin przydatności do spożycia produktów mrożonych nie mniejszy niż 30 dni od dnia dostawy.**

Produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i być oznakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 „w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych” (Dz. U z 2015r., poz. 29 z poźn. zm.), a także wymagania określone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Produkty muszą ponadto odpowiadać warunkom jakościowym zgodnie z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP, GHP, oraz systemem HACCP, tzn. spełniać wymagania zawarte w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z aktualnym terminem przydatności do spożycia.