**Zestawienie asortymentowo-cenowe przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 g  PN -91/A –86763  CPV15235000-4 | kg | 50 |  |  |  | 1 rok | 50-200C | 100C |
| 2 | Ryba wędzona- makrela  300-500 g  PN -85/A –86772  CPV 15234000-7 | kg | 150 |  |  |  | 5 dni | 20-70C | 20-70C |
| 3 | Filet z Dorsza SHP bez glazury  PN -91/A - 86756  CPV 15221000-3 | kg | 2000 |  |  |  | 1 rok | -180C | -180C |
| 4 | Śledź Matjas  4-6  PN - 91/A –86755  CPV 15241200-1 | kg | 150 |  |  |  | 28 dni | 20-70C | 20-70C |
| Razem | | | | |  |  |  |  |  |

1. **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

**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

1. Artykuły żywnościowe muszą być zgodne z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa polskiego oraz Unii Europejskiej, w tym w szczególności lecz nie wyłącznie:

* Ustawą z 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 2021) wraz z późniejszymi zmianami i podległymi mu aktualnymi wykonawczymi

1. Oferowany przedmiot zamówienia musi być zgodny z zasadami GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności)
2. Każdy dostarczony produkt musi spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez polskie normy i wymogi sanitarno –epidemiologiczne.