Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**oraz wymagania jakościowe dla zamawianych mrożonych owoców, warzyw i ryb**

Dostarczone produkty winny być świeże, pierwszego gatunku (odpowiadać jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta), z maksymalną datą przydatności do spożycia od momentu dostawy, wytwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**Wymagania jakościowe dla mrożonych owoców i warzyw będących przedmiotem zamówienia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mrożonki owocowe i warzywne | | |
| Opakowanie | | torebki foliowe z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu  temperatura w momencie przyjęcia towaru – 180C |
| Cechy sensoryczne | wygląd | owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, owoce lub warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej,  barwa - typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii ( z wyjątkiem mieszanek) |
| tekstura i konsystencja | czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o równych wymiarach, róże lub owoce nie uszkodzone, w przypadku surowca rozdrobnionego – jednolita masa, zawartość owoców i warzyw całych z uszkodzeniami mechanicznymi - nie więcej niż 5 –10 %, |
| smak | smak w stanie rozmrożonym - charakterystyczny, nieco osłabiony, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, smak delikatny, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| zapach | zapach w stanie rozmrożonym - charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, zapach delikatny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

**Wymagania jakościowe dla mrożonych ryb będących przedmiotem zamówienia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 podana procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane, 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: 3,5 % wagi ryby |
| Klasa jakości | | pierwsza |
| Cechy sensoryczne | wygląd | brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min 18° C, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 300 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego produktu, bez plam i przebarwień, wysuszka powierzchniowa dająca się łatwo zeskrobać do 10% powierzchni, a wysuszka głęboka trudna do zeskrobania do 5% powierzchni |
| zapach | zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny |
| smak i zapach po obróbce | 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 |