

**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 – 18°C
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 podaną procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości
Sposób mrożenia	SHP „shatter pack”: poszczególne, układane warstwy filetów oddzielane 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 zeszkrobać do 10% powierzchni, a wysuszka głęboka trudna do zeszkrobienia 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