

Numer referencyjny postępowania:
SZP/DG-SŻYW/07/2024

Załącznik nr 3 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DOSTAWA RATYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH
CZEŚĆ NR 1 ARTYKUŁY DIETETYCZNE

1. Dodatkowe wymagania:

- Wafle ryżowe **bezglutenowe różne smaki,**
- Pieczywo kukurydziane **chrupkie, bezglutenowe**
- Wafitki **zbożowo-ryżowe**
- Chrupki kukurydziane, **bezglutenowe**
- Ciastka **bezglutenowe, bez mleczone,**
- Ciastka **bez cukru**
- Wafle **kakaowe/waniliowe bez cukru**
- Jogurt wegański **owocowy**
- Kaszka ryżowa **błyskawiczna dla niemowląt powyżej 4 m-a życia**
- Kleik ryżowy **błyskawiczny bezmleczny**
- Makaron **kukurydziany, bezglutenowy, świderki, penne**

2. Produkty PKU będą zamawiane co najmniej 2 tygodnie przed planowaną dostawą

3. Artykuły dietetyczne muszą spełniać następujące wymagania minimalne:

- smak i zapach: typowy dla danego produktu spożywczego
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
- w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym;
- do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:
 - nazwę produktu,
 - klasę produktu,
 - nazwę dostawcy – producenta,
 - adres,
 - kraj pochodzenia,
 - warunki przechowywania,
 - masę produktu
 - pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Transport:

- Środek transportu zobowiązany jest posiadać aktualne decyzje, zaświadczenia, opinie, wyniki kontroli wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej lub innego organu uprawnionego do kontroli

Okres przydatności:

- Minimalny okres przydatności do spożycia artykułów dietetycznych nie może być krótszy niż 6 miesięcy, w dniu ich dostarczenia do siedziby Zamawiającego.

Numer referencyjny postępowania:
SZP/DG-SZYW/07/2024

Załącznik nr 3 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DOSTAWA RATYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH
CZEŚĆ NR 2 – RYBY MROŻONE I ŚWIEŻE

Nazwa artykułu	Opis przedmiotu
Makrela Wędzona	Tusze całe bez głowy, bez obcych zapachów, tkanka mięsna jędrna, równomiernie uwędzona, mięso soczyste i delikatne, smak i zapach charakterystyczny dla makreli wędzonej, gorzki. Maksymalna waga opakowania zbiorczego 5 kg.
Śledź solony a'la Matjas	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi. Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, ości. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych. Maksymalna waga opakowania zbiorczego 5kg
Filet rybny z miruny b/s mrożony, SHP, do 5% glazury	Miruna- mrożona, filet Kl. I. Płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Wygląd: Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny Oprawienie: powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości Zapach: charakterystyczny dla miruny Smak i zapach po ugotowaniu: swoisty, właściwy dla miruny; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego. Tekstura po ugotowaniu: zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla miruny; Maksymalna waga opakowania zbiorczego 21kg
Filet rybny z miruny z/s mrożony, SHP, do 5% glazury	Miruna- mrożona, filet Kl. I. Płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Wygląd: Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny Oprawienie: powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości Zapach: charakterystyczny dla miruny Smak i zapach po ugotowaniu: swoisty, właściwy dla miruny; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego. Tekstura po ugotowaniu: zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla miruny; Maksymalna waga opakowania zbiorczego 21kg
Filet rybny z dorsza czarnego b/s mrożony, SHP, do 5% glazury	DORSZ mrożony norweski filet. Płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack) Wygląd: filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza Oprawienie: powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej Zapach: charakterystyczny dla dorsza Smak i zapach po ugotowaniu: właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego. Tekstura po ugotowaniu: zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękka. Maksymalna waga opakowania zbiorczego 22 kg.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

tryb podstawowy bez możliwości prowadzenia negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne,

Paluszki rybne mrożone do 5% glazury	Filet z ryb białych min 60%, panierka sypka max 20%, woda, olej, mąka pszenna, sól. Maksymalna waga opakowania zbiorczego 10kg.
---	---

Transport:

- Przez cały okres obowiązywania umowy transport musi odbywać się pojazdami do tego przeznaczonymi. tj. ryby mrożone muszą być transportowane w temperaturze -18°C, ryby świeże w temperaturze od 2-4°C.

Okres przydatności:

- Termin przydatności do spożycia będzie określany od momentu dostarczenia towaru do magazynu Zamawiającego, jednak **nie mniej niż 6 miesięcy** dla ryb mrożonych oraz **7 dni** dla makreli wędzonej i śledzia.