**ZAŁĄCZNIK NR 4h DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Ryby**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1. | Filet z makreli w oleju | W opakowaniach typu puszka, nie mniej niż 170g masy netto nie uszkodzonych, termin przydatności nie krótszy niż 90 dni. |
| 2. | Filet z makreli w sosie pomidorowym  | W opakowaniach typu puszka, nie mniej niż 170g masy netto nie uszkodzonych, termin przydatności nie krótszy niż 90 dni. |
| 3. | Miruna | Filet bez ości i skóry, opakowanie 6,8 kg, kl. I, SHP, opakowania szczelnie przekładane warstwowo folią, nieuszkodzone. Masa filetu min. 300g – tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, bez plam i przebarwień. |
| 4. | Tuńczyk w oleju słonecznikowym  | Produkt otrzymany z mięsa tuńczyka ( w ilości nie mniejszej niż 70%) w zalewie z oleju słonecznikowego, utrwalony termicznie, w opakowaniach typu puszka, nie mniej niż 170g masy netto. Termin przydatności nie krótszy niż 90 dni. |

**Warunki: gatunek I, ryby mrożone nie glazurowane, oblodzenie max do 10%**

**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.