**Zadanie nr 2.**

**RYBY MROŻONE I PRZETWORY RYBNE**

1. **Wymagania ogólne**
2. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
3. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym. Informowany jest również dostawca o zaistniałej sytuacji.
4. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
5. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym. Na opakowaniu musi być zaznaczona nazwa gatunkowa ryby.
6. Przydatność do spożycia w momencie odbioru dostawy min. 3 miesiące. Wszelkie zmiany dotyczące: krótszego terminu przydatności środków spożywczych mogą nastąpić tylko i wyłącznie po wyrażeniu zgody zamawiającego.
7. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością
8. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
9. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:
   1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002” ,
   2. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55),
   3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami),
   4. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami)
   5. Rozporządzenie (UE) nr 1169/2001 z Dia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
   6. oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 853/2004
10. **Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości żywności ( specyfikacja wewnętrzna)**

**Ryby mrożone**

**Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia**

**Sposób mrożenia**

**Zawartość glazury**

**Wygląd**

**Zapach**

**Smak i zapach po obróbce**

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

SHP „shatter pack” : oddzielane, poszczególne, układane warstwy filetów foliowymi przekładkami

pożądana: 3 – 5 % wagi ryby

Brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe, bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 300 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień,

zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny,

Właściwy dla świeżej ryby, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o rozpadzie gnilnym białka

**Tkanka mięsna**

**Właściwości fizykochemiczne i biologiczne**

**Opakowanie, opakowanie transportowe,**

Po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka

Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

**Ryby solone: płaty śledziowe matjasy**

Wiaderka o poj. 2 lub 3kg, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością filetów

**wygląd**

**Smak i zapach**

**Tkanka mięsn**a

**Solanka**

**Właściwości fizykochemiczne i biologiczne**

**Opakowanie, opakowanie transportowe wygląd**

płaty dobrze umięśnione, oprawione, słabo ( zawartość soli w tkance mięśniowej od 6 do 14 %), zanurzone w solance, filety błyszczące o naturalnym, jasnym zabarwieniu właściwym dla śledzi, całe, nie uszkodzone, oprawienie staranne, płaty równej wielkości, wyrównane w kształcie

właściwy dla ryb dojrzałych, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu, mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń,

Solanka – czysta lub lekko mętna o charakterystycznym zapachu cechach, bez objawów zepsucia,

Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

**Ryby wędzone: makrela wędzona tuszka**

Kartony zewnętrzne z pergaminem wewnątrz, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim

tusze ryb powinny mieć właściwy wygląd, tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie; całe, nie uszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą

**Konsystencja Smak i zapach**

**Właściwości fizykochemiczne i biologiczne**

Zwarta, charakterystyczna, niedopuszczona rozpadająca się konsystencja i tekstura tkanki mięsnej

smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb, niedopuszczony: smak i zapach mięsa gorzki, pleśni, gnilny inny obcy,

Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, niedopuszczalne: występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających

odrażający wygląd, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki np. muchy, szczury itp., obecność plechy pleśni, zawartość metali szkodliwych dla zdrowia powyżej wymagań zawartych w normie

Oferowane środki spożywcze muszą być produkowane w zakładach, w których funkcjonują skuteczne systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności.

1. **Wymagania przy każdej dostawie:**
2. do każdej partii wysyłkowej „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z:
   * Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ( Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), w rozumieniu art. 3 ust. 3 Rozporządzenia WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002, dopuszczalna faktura zawierająca wymagane informacje
   * przepisami art. 7 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowiącymi, że „w przypadku obowiązywania wymogu zgodnie z załącznikiem II lub III, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby przesyłkom produktów pochodzenia zwierzęcego towarzyszyły świadectwa lub inne dokumenty”. Ponieważ w chwili obecnej przepisy rozporządzeń higienicznych oraz aktów prawnych wydanych na ich podstawie nie regulują kwestii wystawiania HDI, zgodnie z interpretacją Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi mają nadal zastosowanie odpowiednie przepisy rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, wydane na podstawie art. 5 ust. 2 uchylonej ustawy (zakresu informacji objętych dokumentem HDI, zawarty w art. 27 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego)
   * przepisami art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 podmioty działające na rynku spożywczym powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy jak również przedsiębiorstwa, którym dostarczyły swoje produkty.
   * ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami)
3. Trwała etykieta w języku polskim zawierającą minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia (Zgodna z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2001 z

dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności), w przypadku ryb mrożonych glazurowanych etykieta musi zawierać informację dotyczącą procentowej zawartości ryby.

1. Najwyższa temperatura w dowolnym miejscu ładunku w czasie załadunku, przewozu i wyładunku oraz w momencie odbioru dostawy dla zamrożonych artykułów żywnościowych nie powinna przekraczać: – 18 ° C, dla chłodzonych + 6 ° C
2. Warunki transportowe, temperatura i higiena dostawy:

* muszą być zgodne z: wymaganiami Umowy o przewozach szybko psujących się artykułów żywnościowych i o specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów
* muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa
* dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność, potwierdzenie zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej.
* wymagana czysta odzież ochronna dostawcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd, używanie maseczki zasłaniającej nos i usta, przed rozpoczęciem wyładunku obowiązkowa dezynfekcja rąk

1. Realizacja zamówienia w godz. 7.00 – 8.00 w dniu następującym po dniu złożenia zamówienia telefonicznie bądź mailowo, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru – magazyniera, zgodnie z zamówieniem, we wszystkie dni robocze tygodnia, od poniedziałku do piątku, interwencyjnie dostawy w sobotę, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu żywnościowego i weryfikacją ilościowa i jakościową w obecności dostawcy.
2. Niedopuszczalne jest nieprzekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. na rampie czy przed wejściem do zakładu.
3. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów oraz wątpliwości co do zachowania łańcucha chłodniczego nastąpi odmowa przyjęcia żywności
4. W przypadku niespełnienia warunków dostawy (niewłaściwa jakość, brak wymaganych dokumentów itd.) i odmowy przyjęcia dostawca musi w tym samym dniu roboczym do godz. 14.00 dostarczyć produkt zgodny pod względem jakościowym i ilościowym, aby zapewnić ciągłość produkcji.
5. Na czas trwania umowy i 2 miesiące po jej zakończeniu (do czasu rozstrzygnięcia nowego przetargu) dostawca zaopatrzy zamawiającego w zamrażarki skrzyniowe o pojemności 380-450L w ilości 1 szt.