**ZAŁĄCZNIK NR 4h DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Ryby**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1. | Filet z mintaja mrożony | Produkt gat. I, głęboko mrożony, Sposób pakowania SHP, Bez skóry, bez fosforanów. Bez glazury. Obszar połowów Alaska, Rosja. Opakowanie nie mniejsze niż 5 kg. |
| 2. | Kostka panierowana z mintaja 6 kg | Produkt gat. I, głęboko mrożony, panier sypki( mąka pszenna, sól, przyprawy, drożdże, woda, olej rzepakowy, grysik ryżowy, skrobia ziemniaczana. Może zawierać jaja, soję, mleko, seler, gorczycę .Produkt w oryginalnym opakowaniu, nie uszkodzonym, z odpowiednią datą przydatności do spożycia, o wadze netto 6 kg. |
| 3 | Paluszki rybne z fileta mintaja panierowane | Produkt zawierający: filet z mintaja 53%, panier sypki( mąka pszenna, sól, przyprawy, drożdże), woda, olej rzepakowy, mąka pszenna, grysik ryżowy, skrobia ziemniaczana. Może zawierać: skorupiaki, jaja, soję, mleko, seler, gorczycę. Produkt w oryginalnym opakowaniu, nie uszkodzonym, z datą przydatności do spożycia, o wadze netto 6 kg.  |

**Warunki: gatunek I, ryby mrożone nie glazurowane.**

**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.