

## **Opis przedmiotu zamówienia – zakup dań gotowych z ryb (przetworów z ryb) cz. 2**

### **Poz. 1 Śledzie solone matiesy kl. I**

Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku

**Wymagania kwalifikacyjne** – barwa mięsa – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej,

**Cechy dyskwalifikujące** – filety rozpadające się, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się), przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów,

**Opakowania** – wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 5 kg,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw** – 1 x w tygodniu godz. dostaw do magazynu Odbiorcy od 8.00 do 11.00

**UWAGA: ilość i cena dotyczy produktu bez zalewy**

### **Poz. 2 Śledzie marynowane 0,5 – 5 kg kl. I**

Filety śledziowe w zalewie octowej, zawartość filetów min. 60%, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczyste, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku,

**Wymagania kwalifikacyjne** – barwa mięsa – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej,

**Cechy dyskwalifikujące** – filety o luźnej konsystencji (rozpadające się), przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy, niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa,

**Opakowania** – wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 5 kg,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw** – 1 x w tygodniu godz. dostaw do magazynu Odbiorcy od 8.00 do 11.00

**UWAGA: ilość i cena dotyczy produktu bez zalewy**

### **Poz. 3 Śledź po kaszubsku 0,5 – 5 kg kl. I**

w zalewie aromatyczno korzennej (pomidorowej) o konsystencji zawiesistej, zawartość filetów w produkcji min. 50%, przypraw 10%, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku,

**Wymagania kwalifikacyjne** – barwa mięsa – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej,

**Cechy dyskwalifikujące** – filety o luźnej konsystencji (rozpadające się), przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy, niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa,

**Opakowania** – wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 5 kg,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw** – 1 x w tygodniu godz. dostaw do magazynu Odbiorcy od 8.00 do 11.00

**UWAGA: ilość i cena dotyczy produktu bez zalewy**

**Poz. 4 Śledzie po wiejsku 0,5 – 5 kg kl. I**

filety śledziowe w zalewie octowej, zawartość filetów min. 60%, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczyste, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku,

**Wymagania kwalifikacyjne** – barwa mięsa – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej,

**Cechy dyskwalifikujące** – filety o luźnej konsystencji (rozpadające się), przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy, niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa,

**Opakowania** – wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 5 kg,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw** – 1 x w tygodniu godz. dostaw do magazynu Odbiorcy od 8.00 do 11.00

**UWAGA: ilość i cena dotyczy produktu bez zalewy**