Opis przedmiotu

Przedmiotem zamówienia jest dostawa *dań gotowych z ryb (przetworów z ryb)* wg zestawienia

asortymentowo-ilościowego

poz 1.

**Śledzie solone matiesy kl. I:**

Asortyment:

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:

opakowanie: wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 3 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:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 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:

opakowanie: 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:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 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 produkcie 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:

opakowanie: 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:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 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:

opakowanie: 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:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.*00 – 11.00*

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