Załącznik nr 1.2 do SWZ

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 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** – 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**