

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część I – ryby

Lp	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	Dorsz czarniak mrożony filet b/skóry klasa I	Filety bez skóry shatterpack (nie dopuszcza się IQF), bez obcych zanieczyszczeń, glazura techniczna maksymalnie do 5%, barwa mięsa charakterystyczna dla danego gatunku. Opakowania: pudła kartonowe od 20 kg do 30 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg	1 500
2	Okoń nilowy mrożony b/skóry klasa I	Filety całe, shatterpack (nie dopuszcza się IQF), bez obcych zanieczyszczeń, glazura techniczna maksymalnie do 5%, barwa mięsa charakterystyczna dla danego gatunku. Opakowania: pudła kartonowe od 6 kg do 12 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg	1 500
3	Karp mrożony tusza	Karp wypatroszony, bez głowy, shatterpack lub IQF, bez obcych zanieczyszczeń, glazura techniczna maksymalnie do 5%, barwa mięsa charakterystyczna dla karpia. Opakowania: pudła kartonowe od 6 kg do 12 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg	100
4	Makreła wędzona tusza b/głowy klasa I	Makreła wędzona na gorąco, tusze o wadze 200÷220 g ułożone w kartonie równolegle; cechy dyskwalifikujące: zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, tekstura tkanki mięsnej mazista. Opakowanie: pudło kartonowe od 4 kg do 10 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.	kg	250
5	Łosoś wędzony filet klasa I	Łosoś wędzony na zimno, plastry w opakowaniu z folii hermetycznie zamkniętej o wadze ok. 100 g; cechy dyskwalifikujące: zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki; smak i zapach jełki, gorzki, gnilny, obcy, tekstura tkanki mięsnej mazista. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg	10
6	Śledzie solone matiasy klasa I	Filety całe bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku, barwa tkanki mięsnej jasna, biała do lekko kremowej; cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, filety o luźnej konsystencji, przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów. Opakowanie: wiaderko plastikowe od 4 kg do 10 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	kg	150
7	Śledzie po kaszubsku	Zawartość filetów w produkcie min. 50%, przypraw ok. 10% w zalewie aromatyczno-korzennej (pomidorowej), o konsystencji zawiesistej, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty o delikatnej teksturze i łagodnym smaku, barwa tkanki mięsnej jasna, biała do lekko kremowej; cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy, niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsna.	kg	200

Lp	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
		Opakowanie: wiaderko plastikowe od 3 kg do 10 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.		
8	Paluszki rybne Frosta	Paluszki rybne w złotej, chrupiącej panierce, podsmażane. Produkt głęboko mrożony Skład: filet rybny, mąka pszenna, olej słonecznikowy, skrobia ziemniaczana, przyprawy. Opakowanie 300-450 g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 90 dni od daty dostawy.	kg	100

Część II – konserwy rybne

Lp.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	Filet z makreli w pomidorach	Konserwa rybna sterylizowana: filety z makreli (nie mniej niż 50%). Opakowanie jednostkowe: puszka łatwootwieralna, waga ok. 170 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	150
2	Szprot w sosie pomidorowym	Konserwa rybna; skład: szprot nie mniej niż 60%, Opakowanie jednostkowe: puszka łatwootwieralna, waga ok. 170 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	150
3	Tuńczyk w oleju	Konserwa rybna; skład: duże kawałki tuńczyka, olej słonecznikowy, woda, sól. Opakowanie jednostkowe: puszka otwierana za pomocą otwieracza, waga ok. 170 g. Termin przydatności do minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	150
4	Sardynka w oleju	Konserwa rybna; skład: sardynka (nie mniej niż 50%). Opakowanie jednostkowe: puszka łatwootwieralna, waga 125 g do 170 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	150
5	Paprykarz z ryb karpiowatych	Konserwa; skład: mięso ryb karpiowatych nie mniej niż 20%, farsz z łososia nie mniej niż 10%, ryż, cebula, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, sól, błonnik jabłkowy, przyprawy. Opakowanie jednostkowe: puszka, waga ok. 160 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	150