

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Sukcesywna dostawa ryb, przetworów rybnych oraz mrozonek owocowych i warzywnych na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa ryb, przetworów rybnych oraz mrozonek owocowych i warzywnych na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie wg ilości i asortymentu określonego wg poniższego zestawienia.
2. Produkty mrożone objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, tj. między innymi:
 - normy jakościowe lub atesty,
 - oznakowanie, między innymi datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
 - odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu,
 - dostarczany asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżającym jego wartość użytkową,
 - odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
3. Wykonawca wypełniając formularz cenowy w odpowiednich, wyznaczonych do tego pozycjach formularza wpisze nazwę oferowanego asortymentu/produktu/oferowane parametry (gramaturę) oraz producenta lub importera/dystrybutora oferowanego produktu.
4. W przypadkach, kiedy w opisie przedmiotu zamówienia wskazane są znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, charakteryzujące określone produkty, oznacza to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne posłużenie się powyższymi wskazaniem, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważny”.
5. Ilekroć w Załączniku nr 2 do SWZ – Formularz cenowy oraz 3 do SWZ –Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, wskazuje się na znaki towarowe, nazwy handlowe produktów, tylekroć dopuszcza się zaoferowanie przez Wykonawcę wyrobów równoważnych, tj. takich, które spełniają wymagania określone w kolumnie „Asortyment”.
6. Sposób transportu oraz opakowanie produktów muszą zapewniać zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za zniszczenia powstałe z powodu nienależytego opakowania oraz/lub transportu odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
7. Wykonawca dostarczy przedmiot umowy w odpowiednich opakowaniach oraz specjalistycznym transportem (tzn. że dostawa przedmiotu umowy wykonywana będzie środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2023 poz. 1448) przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanego przedmiotu umowy przed zanieczyszczeniem, czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami itp. Wykonawca zapewni jego załadunek i rozładunek na własny koszt.
8. Dostawy do kuchni Zamawiającego przy ul. Koszalińskiej 2A oraz Batorego 24.
9. Zamawiający wymaga aby mrożonki podczas transportu i składowania przechowane były w stałej temperaturze nie wyższej niż -18°C. Dopuszcza się podwyższenie temperatury mrozonek, nie więcej niż o 3°C podczas wykonywania czynności załadunku i wyładunku w transporcie – zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. 2003.177.1733).

10. W przypadku, gdy realizacja przedmiotu umowy w obrębie którejkolwiek z pozycji asortymentowych zawartych w formularzu cenowym Wykonawcy, stanie się niemożliwa do zrealizowania, w szczególności z powodu wycofania asortymentu z dystrybucji, Zamawiający dopuszcza zmianę tego asortymentu na jego odpowiednik o takich samych lub lepszych parametrach, w cenie nie wyższej niż wartość asortymentu zastępowanego, pod warunkiem uzyskania przez Wykonawcę zgody Zamawiającego.
11. Wysokość wynagrodzenia wynikać będzie z liczby faktycznie dostarczonych przez Wykonawcę jednostek przedmiotu zamówienia przemnożonej przez ceny jednostkowe brutto określone w formularzu cenowym oferty Wykonawcy.
12. Zamawiający dopuszcza, w przypadku określenia gramatury opakowań w pozycjach asortymentowych, odstępstwo maksymalnie do +/-10% od wskazanych pojemności/gramatur opakowania, w przypadku gdy producent danej pozycji asortymentowej zmniejszy pojemność/gramaturę opakowania lub gdy pojemności/gramatury opakowania występują w innych niż wskazana przez Zamawiającego. Obowiązującą jednostką rozliczeniową w tej sytuacji są jednostki miary litry/kilogramy.
13. W ramach przedmiotu umowy Zamawiający, uprawniony jest do skorzystania z prawa opcji polegającego na dodatkowych dostawach o maksymalnie 20% dla każdej z pozycji asortymentowych, na zasadach i trybie opisanym poniżej:
 - 1) Zamawiający może z opisanego w SWZ prawa opcji skorzystać lub skorzystać w części;
 - 2) Zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego, dlatego też nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie stanowi podstawy dla Wykonawcy do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego;
 - 3) Zamówienie objęte prawem opcji Wykonawca będzie zobowiązany wykonać po uprzednim otrzymaniu zawiadomienia od Zamawiającego, że zamierza z prawa opcji skorzystać, zawierającego liczbę zamawianych poszczególnych pozycji asortymentowych w ramach przedmiotowego uprawnienia Zamawiającego;
 - 4) Zasady dotyczące realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega również, że ceny jednostkowe objęte opcją będą identyczne, jak w zamówieniu podstawowym;
 - 5) Zamawiający zastrzega, że wielkość 20% przewidziana w ramach prawa opcji jest wielkością maksymalną, dotyczy każdej pozycji asortymentowej, a ilości te mogą ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania umowy;
 - 6) Zamawiający jest uprawniony do skorzystania z prawa opcji po wykorzystaniu ilości określonej zamówieniem podstawowym dla każdej z pozycji asortymentowej.
14. **Wymagania dotyczące mrożonek:**
 - 1) Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte, zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem.
 - 2) Opakowanie oznakowane czytelnie, zawiera informacje dotyczące: nazwy i adresu producenta, nazwa dystrybutora, nazwa towaru, jego klasa jakości, data produkcji, termin przydatności do spożycia, sposób przechowywania.
 - 3) Opakowania nie uszkodzone, czy też zgniecione.
 - 4) Zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, opakowania mrożonek muszą być odporne na niską temperaturę. Opakowania muszą być szczelne i zapewniać zamrożonej żywności jak najdłuższe

zachowanie jej właściwości. Nie powinny także do niej przymarzać. Wszelkie uszkodzenia spowodują nie przyjęcie towaru przez zamawiającego.

- 5) Całość przywiezionego przedmiotu zamówienia w postaci zamrożonej, bez widocznych oznak rozmrożenia.
- 6) Zawartość opakowania nie zbrylona, opakowanie nie oblepione zbyt dużą ilością szronu, co mogłoby wskazywać na całkowite lub częściowe rozmrożenie.
- 7) Po rozmrożeniu przedmiot zamówienia zachowuje naturalny smak, barwę i aromat.

15. Wymagania dotyczące ryb:

Ryby mrożone:	
Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia	Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości
Sposób mrożenia	SHP shatter pack: oddzielanie poszczególnych filetów, układanych warstwami, foliowymi przekładkami
Zawartość glazury	Pożądana: 3 – 5 % wagi ryby
Klasa jakości	Pierwsza
Wygląd	Brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, wysuszka powierzchniowa dająca się łatwo zeszkrobać do 10 % powierzchni, a wysuszka głęboka trudna do zeszkrobania do 5% powierzchni,
Zapach	Właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny
Smak i zapach po obróbce	Właściwy dla świeżej ryby, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o rozpadzie gnilnym białka
Tkanka mięsna	Po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nierozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych
Ryby solone: płaty matiasy	
Opakowanie, opakowanie transportowe,	Czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością filetów
Wygląd	Dobrze umięśnione, oprawione, (zawartość soli w tkance mięśniowej od 6 do 14 %), zanurzone w solance, filety błyszczące o naturalnym, zabarwieniu właściwym dla danego gatunku całe, nie uszkodzone, oprawienie staranne, równej wielkości, wyrównane w kształcie
Smak i zapach	Właściwy dla ryb dojrzałych, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu

Tkanka mięsna	Mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń,
Solanka	Solanka – czysta lub lekko mętna o charakterystycznym zapachu cechach, bez objawów zepsucia,
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych
Ryby wędzone:	
Opakowanie, opakowanie transportowe	Kartony zewnętrzne z pergaminem wewnątrz, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim
Wygląd	Tusze ryb powinny mieć właściwy gatunkowo wygląd, tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub nie dowędzenie; całe, nieuszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą
Konsystencja	Zwarta, charakterystyczna, niedopuszczona rozpadająca się konsystencja i tekstura tkanki mięsnej mazista
Smak i zapach	Smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb, niedopuszczony: smak i zapach mięsa zjełczały, gorzki, pleśni, gnilny inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, niedopuszczalne: występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających odrażający wygląd, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki np. muchy, szczury itp., obecność plechy pleśni, zawartość metali szkodliwych dla zdrowia powyżej wymagań zawartych w normie
Ryba świeża	
Skóra	Połyaskująca, opalizująca, czysta, o naturalnym zabarwieniu, nie dopuszcza się ryb z oznakami szaty godowej i ciekających
Śluz	Przezroczysty naturalny
Oprawienie	Prawidłowe dla danego sposobu, cięcia równe, powierzchnie cięć gładkie
Barwa mięsa wzdłuż kręgosłupa	Naturalna
Sprężystość	Tkanka mięsna sprężysta, kręgosłup pęka przy próbie oderwania go od mięsa
Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla karpia
Uszkodzenia	Ryby zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej, dopuszcza się do 2% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej

**ZESTAWIENIE RYB, PRZETWORÓW RYBNYCH ORAZ MROŻONEK OWOCOWYCH I WARZYWNYCH NA
POTRZEBY POWIATOWEJ BURSZA SZKOLNEJ W CZŁUCHOWIE**

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
1.	Kalafior mrożony różyczki 100% op. 2,5 kg. Różyczki kalafiora o wielkości min. 40mm, kolor naturalny bez przebarwień i obsuszeń	kg	3 000
2.	Brokuł mrożony różyczki 100% op. 2-2,5 kg Różyczki brokoła wielkości min. 50mm, kolor naturalny bez przebarwień i obsuszeń	kg	3 000
3.	Groszek zielony mrożony 100%, op. 2,5 kg ziarna groszku są naturalnie zielone, soczyste, delikatne i słodkie	kg	1 500
4.	Fasola szparagowa zielona mrożona 100%, op. 2,5 kg, całe strąki, min. 8-9mm, naturalnie zielone, soczyste, delikatne i słodkie	kg	40
5.	Kapusta brukselka 100%, op. 2,5 kg, główki wielkość min. 30-40mm	kg	30
6.	Marchewka mini 100%, op. 2,5kg, młode marchewki całe o długości min. 50-55mm i regularnym kształcie, słodsza odmiana tradycyjnej marchewki	kg	60
7.	Warzywa na patelnię, op. 2,5 kg, warzywa 100% w różnych proporcjach, o składzie min. brokuł, ziemniaki, marchewka, papryka czerwona fasola zielona cebula, kukurydza	kg	500
8.	Truskawka mrożona bez szypulek 100%, op. 2,5 kg, kalibrowana standardowe kalibrowanie: owoce min. 25 mm	kg	330
9.	Jagoda czarna mrożona op. 2,5kg	kg	30
10.	Mieszanka kompotowa op. 2,5kg, jabłko, śliwka, truskawka, wiśnia, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna itp.	kg	150
11.	Maliny op. 2,5kg, całe owoce klasy 1, nie rozdrobnione o pełnym wyrazistym kolorze i słodkim smaku	kg	200
12.	Śliwka połówki op. 10kg bez pestki	kg	1 000
13.	Wiśnia b/p op. 2,5kg bez pestek	kg	80
14.	Frytki do piekarnika op. 2,5kg Frytki do przygotowania w piekarniku bez użycia tłuszczu, wstępnie podsmażone	kg	50
15.	Kluski (pierogi) leniwe z serem op. 1,5kg, Skład: ziemniaki min. 40%, ser twarogowy min. 30 %,	kg	30
16.	Pierogi ruskie op. 3kg, Skład: ziemniaki min. 24%, woda, ser twarogowy min. 13%, nadzienie ziemniaczano-serowo-cebulowe. Nie zawierają tłuszczu zwierzęcego	kg	110
17.	Pierogi kapusta z grzybami op. do 3kg. Skład: kapusta biała kwaszona co najmniej 30%, grzyby leśne co najmniej 1% (borowik szlachetny, podgrzybek brunatny w zmiennych proporcjach)	kg	36

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
18.	Knedle z truskawkami op. 2,5kg Zawartość farszu co najmniej 40%	kg	40
19.	Knedle ze śliwkami op. 0,5kg Zawartość farszu co najmniej 40%	kg	50
20.	Pyzy z mięsem op. 3kg . Farsz z mięsa wołowo-wieprzowego, mięso wieprzowe min. 8%, mięso wołowe min. 4%,grysik ziemniaczany min. 15%	kg	60
21.	Pyzy ziemniaczane op. 3kg grysik ziemniaczany min. 20%	kg	30
22.	Uszka z kapusta i grzybami op. 0,35kg. Produkt nie zawiera tłuszczu zwierzęcego, kapusta kiszona min. 12%, grzyby leśne 5% (borowik szlachetny, podgrzybek brunatny w zmiennych proporcjach)	kg	5
23.	Kluski śląskie op. do 3kg	kg	32
24.	Kopytka ziemniaczane op. do 3kg	kg	900
25.	Pierogi z mięsem op. 3kg. Skład - mięso wieprzowe - co najmniej 20% mięso drobiowe - co najmniej 10%	kg	60
26.	Aronia mrożone całe owoce, w opakowaniu 10 kg	kg	10
27.	Mieszanka cateringowa, opakowanie 2,5 kg. Skład: fasola zielona cała, fasola żółta cała, różyczki brokołu, młoda marchew cała, marchew żółta plastry	kg	1 000
28.	Mieszanka europejska opakowanie 2,5kg. Skład: fasola płaskostrąkowa, różyczki brokołu, czerwona marchew plastry, żółta marchew plastry	kg	1 000
29.	Dynia kostka 10 x 10mm w opakowaniu 2kg	kg	70
30.	Marchew kostka, w opakowaniu 2,5 kg	kg	60
31.	Pierogi z serem op 3kg	kg	12
32.	Frytki cząstki ziemniaka ze skórką, opakowanie 2,5 kg	kg	50
33.	Duet cukinii w plastrach. Skład: mieszanka warzyw: cukinia żółta i zielona w zmiennych proporcjach, opakowanie 2,5 kg	kg	60
34.	Porzeczka czerwona opakowanie 10 kg, bez szypułki, całe owoce	kg	2 000
35.	Grzyb kurka cała, opakowanie 2,5 kg, klasa I	kg	10
36.	Szpinak w liściach porcjowany w opakowaniu 2,5kg	kg	10
37.	Rabarbar	kg	800
38.	Marchew z groszkiem	kg	60
39.	Fasolka żółta cała	kg	3 000
40.	Marchew plastry op. 2,5 kg	kg	10
41.	Mieszanka chińska op. 2,5 kg	kg	80
42.	Rożek z pieczarkami i cebulą 90g/40	op.	30

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
43.	Pasztecik kapusta/pieczarka 100g/40	op.	30
44.	<p>Filet z morszczuka SHP 200+ (Merluccius atlanticus) mrożony filet. Płat mięsa z morszczuka o nieregularnej wielkości kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack).</p> <p>Wygląd: filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza. Oprawienie: powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości. Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej</p> <p>Zapach charakterystyczny dla morszczuka. Smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla morszczuka; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego. Tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla morszczuka; dopuszcza się lekko miękkość.</p>	kg	800
45.	<p>Mintaj filet SHP 200+ (Theragra chalcogramma) Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla mintaja. Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości. Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej, zapach charakterystyczny dla mintaja, po ugotowaniu swoisty, właściwy dla mintaja; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego.</p> <p>Tekstura po ugotowaniu: zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla mintaja; dopuszcza się lekko miękkość.</p>	kg	60
46.	<p>Dorsz filet SHP 200+ (Gadus morhua) mrożony filet. Płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack)</p> <p>Wygląd: filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza.</p> <p>Oprawienie: powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości.</p> <p>Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej.</p> <p>Zapach: charakterystyczny dla dorsza</p> <p>Smak i zapach po ugotowaniu: swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego.</p> <p>Tekstura po ugotowaniu: zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękkość.</p>	kg	10

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
47.	<p>Miruna SHP 200+ (<i>Macrurus novaezelandiae</i>) Płat z mięsa miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, klasa I Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack)</p> <p>Wady niedopuszczalne ryb:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny. 	kg	3 000
48.	<p>Filet z limandy 5kg IWP (<i>Limanda aspera</i>) IWP – każda sztuka indywidualnie pakowana (owinięta folią). Płat mięsa z limandy o nieregularnej wielkości kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla limandy. Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości.</p> <p>Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej</p> <p>Zapach: charakterystyczny dla limandy.</p> <p>Smak i zapach po ugotowaniu: swoisty, właściwy dla limandy; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego. Tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla limandy; dopuszcza się lekko miękką.</p>	kg	100
49.	<p>Filet z flądry 5kg IQF (<i>Reinhardtius stomias</i>) filety indywidualnie szokowo mrożone. Płat z mięsa flądry o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, klasa I Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; Wady niedopuszczalne ryb:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd. Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla flądry. 	kg	20
50.	<p>Filet z sandacza 5kg IQF filety indywidualnie szokowo mrożone. Klasa I. Płat z mięsa sandacza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra</p>	kg	20

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
	<p>usunięte, klasa I Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz. Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla sandacza</p> <p>Wady niedopuszczalne ryb:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd. 		
51.	<p>Filet z halibuta 5kg IQF (Hippoglossus hippoglossus) filety indywidualnie szokowo mrożone. Płat mięsa z halibuta o nieregularnej wielkości kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony;</p> <p>Wygląd: filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla halibuta.</p> <p>Oprawienie: powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości.</p> <p>Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej.</p> <p>Zapach: Charakterystyczny dla dorsza.</p> <p>Smak i zapach po ugotowaniu: swoisty, właściwy dla halibuta ; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego.</p> <p>Tekstura po ugotowaniu: zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla halibuta ;dopuszcza się lekko miękką.</p>	kg	30
52.	<p>Filet z karmazyna 5kg IQF (Sebastess mentella) filety indywidualnie szokowo mrożone. Płat mięsa z karmazyna o nieregularnej wielkości kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony;</p> <p>Wygląd: Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla karmazyna</p> <p>Oprawienie Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości.</p> <p>Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej</p> <p>Zapach: charakterystyczny dla karmazyna</p> <p>Smak i zapach po ugotowaniu: Swoisty, właściwy dla karmazyna ; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego.</p> <p>Tekstura po ugotowaniu: zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla karmazyna; dopuszcza się lekko miękką.</p>	kg	30
53.	<p>Filet z tilapii 5kg IQF filety indywidualnie szokowo mrożone. Płat mięsa z tilapii o nieregularnej wielkości kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony;</p> <p>Wygląd: Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla tilapii.</p>	kg	400

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
	<p>Oprawienie: powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości.</p> <p>Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej</p> <p>Zapach: charakterystyczny dla tilapii</p> <p>Smak i zapach po ugotowaniu: swoisty, właściwy dla tilapii; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego. Tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla tilapii; dopuszcza się lekko miękką.</p>		
54.	<p>Karp świeży. Karp świeży cały, waga 2,0-2,2kg, dostarczony w pojemnikach z lodem, ryba musi posiadać zamkniętą paszczę, przezroczyste oczy skrzela jasnoczerwone, bez śluzu, mięśnie jędrne , sprężyste, pod naciskiem palca z trudem się ugina, silnie wrośnięte w ciało łuski.</p> <p>Zapach ryby powinien być swoisty lecz świeży.</p>	kg	200
55.	<p>Szczupak świeży Szczupak świeży cały dostarczony w pojemnikach z lodem zamkniętą paszczę przezroczyste oczy skrzela jasnoczerwone, bez śluzu mięśnie jędrne , sprężyste, pod naciskiem palca z trudem się ugina, silnie wrośnięte w ciało łuski.</p> <p>Zapach ryby powinien być swoisty lecz świeży.</p>	kg	20
56.	<p>Pstrąg patroszony mrożony vacuum op. do 5kg (Oncorhynchus mykiss) pstrąg tęczy patroszony z głową pakowany osobno vacuum.</p>	kg	100
57.	<p>Sałatka brokułowa 280g (sałatka z warzywami min 58%, w tym brokuł konserwowy min 20%, szynka konserwowa min. 10%)</p>	szt.	12
58.	<p>Śledź solony MATJAS I klasa op. 4kg (filet ze śledzia Clupea Harengus FAO27) opakowanie wiaderko minimum netto 4kg wagi ryby. Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb z dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Zapach charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy. Barwa charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Konsystencja zalewy charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej - zawieszista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy. Smak charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy Tekstura mięsa ryb charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii</p>	kg	800

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
59.	<p>Śledź marynowany Bismarck I klasa op. 4kg (filet ze śledzia Clupea Harengus FAO27) opakowanie wiaderko minimum netto 4kg wagi ryby. Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb z dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Zapach charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy. Barwa charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona. Konsystencja zalewy charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej - zawieszista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy. Smak charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy. Tekstura mięsa ryb charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii</p>	kg	40
60.	<p>Pstrąg wędzony patroszony z głową waga około 250-300g Vacum bez glazury, klasa I. Pstrąg patroszony, tuszki z głową, po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10% barwa mięsa - tkanka mięsna jasna Wady niedopuszczalne ryb: - zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy, - mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd. Tekstura mięsa: charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste</p>	kg	3
61..	Łosoś norweski (salma salar) wędzony na zimno 100g	szt.	40
62.	<p>Makreła wędzona tusza b/g op. do 3kg. Tusza bez głowy, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od brunatnej do złotobrunatnej, mięso soczyste, delikatne, jędrne, równomiernie uwędzone o smaku charakterystycznym dla makreli wędzonej, niedopuszczalny smak jełki, gorzki, pleśni, gnilny i inny obcy smak. Zawartość soli 1,5-3%, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy. Pakowane w kartonowe czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone opakowanie, warstwami oddzielone pergaminem, szczelnie przykryte zabezpieczające produkt przez zanieczyszczeniem i zniszczeniem.</p>	kg	1 200
63.	Grzyby borowik kostka (Boletus edulius) op. do 2,5kg Grzyb klasy pierwszej cięty w kostkę, bez pasożytów robaków i dziur po nich, indywidualnie szokowo mrożony pakowany max 2,5kg	kg	10
64.	Grzyby borowik cały op. do 2,5kg (Boletus edulius) Grzyb klasy I, indywidualnie szokowo mrożony, cały z kapeluszem, bez pasożytów, robaków i dziur po nich.	kg	10

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
65.	Konserwa rybna w pomidorach 300g. Produkt rybny sterylizowany. Ryba - śledzie bez głów bez ogona (Clupea harengus) 55%, sos pomidorowy 45% przed sterylizacją.	szt.	700
66.	Ryba panierowana filet z mintaja 5,18 kg „Excellent” porcje o wadze ok. 185g, Do przygotowania na patelni, w piecu konwekcyjno-parowym lub we frytkownicy. Produkt głęboko mrożony, wstępnie obsmażony.	op.	50
67.	Paluszki rybne panierowane z fileta z mintaja 6kg. Kawałki fileta rybnego w smacznej, chrupiącej panierce. Do przygotowywania na patelni lub w piekarniku. Skład - filety z mintaja min. 53%	op.	500
68.	Dorsz w galarecie 200g. Skład: parowane mięso ryb dorszowatych co najmniej 40%, warzywa konserwowe co najmniej 15%	szt.	30
69.	Śledzik kaszubski 450g. Skład: marynowane filety ze śledzia bałtyckiego ze skórą w sosie pomidorowym z cebulką. Zawartość ryby min. 60%.	szt.	40
70.	Krajanka po żydowsku z czosnkiem 3kg. Skład: krojone filety śledziowe marynowane w sosie sporządzonym z ogórków i innych warzyw w oleju z wyraźnym smakiem czosnku.	szt.	13
71.	Koreczki kaszubskie 200g marynowane filety ze śledzia bałtyckiego (Clupea harengus membras) lub marynowane filety ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus) śledź min. 50%, koncentrat pomidorowy min. 2,5%, cebula solona min. 18%	szt.	48
72.	Koreczki giżyckie 200g marynowane filety ze śledzia bałtyckiego (Clupea harengus membras) lub marynowane filety ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus) śledź min. 72%.	szt.	424
73.	Koreczki kapitańskie 200g marynowane filety ze śledzia bałtyckiego (Clupea harengus membras) lub marynowane filety ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus) śledź min. 72%	szt.	12
74.	Koreczki bałtyckie 200g marynowane filety ze śledzia bałtyckiego (Clupea harengus membras) lub marynowane filety ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus) śledź min. 72%.	szt.	14
75.	Makrela w galarecie 200g. Skład: parowane mięso z makreli min. 30%	szt.	12
76.	Medaliony z łososia 100g. Produkt surowy gotowy do spożycia po obróbce cieplnej, formowany z połączonych kawałków łososia atlantyckiego. Zawartość ryby (salmo salar) min. 98%.	szt.	80
77.	Paluszki z kraba surimi 250g	szt.	4
78.	Filet z makreli smażony w zalewie octowej 800g	szt.	6
79.	Płaty śledziowe smażone w occie 800g. Smażona tuszka ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus) w zalewie octowej, min 38% wkładu ryby.	szt.	6
80.	Płaty śledziowe smażone w pomidorach 800g. Smażone płaty ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus) ze skórą w sosie pomidorowym, min. 38% wkładu ryby, min. 8% koncentrat pomidorowy	szt.	12

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
81.	Śledź smażony w zalewie octowej 800g. Smażona tuszka ze śledzia atlantyckiego min. 37%	szt.	12
82.	Rolmops w sosie pomidorowym 3kg filety ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus) ze skórą, min. 72% wkłady ryby, koncentrat pomidorowy min. 8%.	szt.	2
83.	Okoń nilowy filety z okonia nilowego(Lates Niloticus) bez skóry, 300g - 500 g	kg	20
84.	Panga biała filet z pangii białej (Pangasianodon hypophthalmus) b/s 300g - 500 g	kg	30
85.	Nototenia tusza (Patagonotothem Ramsayi)	kg	10
86.	Sielawa patroszona (Coregonus albula) 60g - 120g	kg	15
87.	Krewetki olbrzymie	kg	10
88.	Sałatka z makreli 125g. Skład: rozdrobnione mięso z makreli min. 21%	szt.	12
89.	Tuńczyk 170g kawałki w sosie własnym	szt.	600
90.	Śledź 300g w oleju po gdańsku	szt.	524
91.	Ryba po chojnicku 3kg	szt.	4