

Opis przedmiotu zamówienia – Zakup ryb świeżych, mrożonych, solonych, wędzonych – cz. 1

Poz. 1 Atrament z mątwy

Tusz z kałamarnicy używany do barwienia potraw i nadawania im charakterystycznego czarnego koloru.

Skład: atrament z mątwy, woda i zagęszczacz.

Alergeny: zawiera mięczaki oraz może zawierać śladowe ilości skorupiaków, ryb, mleka i selera.

Opakowania – szklane słoiczki 80 – 100 g.

Oznakowanie pudła 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

Poz. 2 Dorsz mrożony filet kl. I

Filety całe bez skóry, luzem bez obcych zanieczyszczeń, masa jednego fileta nie mniej niż 400g, ilość glazury nie więcej niż 5%

Wymagania kwalifikacyjne – barwa mięsa – tkanka mięsna jasna,

Cechy dyskwalifikujące – filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

Opakowania – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg,

Oznakowanie pudła 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

Poz. 3 Filet z Labraksa – Okoń morski

Filety całe, luzem bez obcych zanieczyszczeń, masa jednego fileta nie mniej niż 180 g.

Cechy dyskwalifikujące – filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

Opakowania – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg,

Oznakowanie pudła 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

Poz. 4 Filet z Miętusa ze skórą

Filet z miętusa – ryba której mięso jest delikatne, prawie białe i charakteryzują się jędrną miękką teksturą. Filety całe, luzem bez obcych zanieczyszczeń, masa jednego fileta nie mniej niż 180 g

Wymagania kwalifikacyjne – barwa mięsa – tkanka mięsna jasna,

Cechy dyskwalifikujące – filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

Opakowania – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg,

Oznakowanie pudła 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

Poz. 5 Filet z Mintaja mrożony bez skóry

Filety całe, luzem bez obcych zanieczyszczeń, masa jednego fileta nie mniej niż 180 g, ilość glazury nie więcej niż 5%

Wymagania kwalifikacyjne – barwa mięsa – tkanka mięsna jasna,

Cechy dyskwalifikujące – filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

Opakowania – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg,

Oznakowanie pudła 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

Poz. 6 Filet z Morszczuka mrożony bez skóry kl. I

Filety całe, luzem bez obcych zanieczyszczeń, masa jednego fileta nie mniej niż 220 g, ilość glazury nie więcej niż 5%

Wymagania kwalifikacyjne – barwa mięsa – tkanka mięsna jasna,

Cechy dyskwalifikujące – filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

Opakowania – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg,

Oznakowanie pudła 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

Poz. 7 Filet z Sandacza ze skórą

Filety całe, luzem bez obcych zanieczyszczeń, masa jednego fileta nie mniej niż 180 g, ilość glazury nie więcej niż 5%

Cechy dyskwalifikujące – filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

Opakowania – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg,

Oznakowanie pudła 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

Poz. 8 Halibut

Ryba z gatunków flądrowatych. Filety całe, luzem, bez obcych zanieczyszczeń, masa jednego fileta nie mniej niż 180 g, ilość glazury nie więcej niż 5%

Cechy dyskwalifikujące – filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

Opakowania – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg,

Oznakowanie pudła 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

Poz. 9 Karmazyn filet mrożony kl. I

Filety całe, luzem, bez obcych zanieczyszczeń, ilość glazury nie więcej niż 5%

Wymagania kwalifikacyjne – barwa mięsa – tkanka mięsna jasna,

Cechy dyskwalifikujące – filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

Opakowania – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg,

Oznakowanie pudła 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

Poz. 10 Karmazyn tusza bez głów mrożony kl. I

Tusze całe bez głów, luzem, bez obcych zanieczyszczeń, ilość glazury nie więcej niż 5%

Wymagania kwalifikacyjne – barwa mięsa – tkanka mięsna jasna,

Cechy dyskwalifikujące – filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

Opakowania – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg,

Oznakowanie pudła 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

Poz. 11 Karp świeży tusza patroszony bez głowy

Tusze średnie – S, powyżej 1 kg do 2,4 kg, klasy E,

Wymagania kwalifikacyjne – skóra i wygląd – połyskująca, opalizująca, o naturalnym zabarwieniu, czysta; śluz – ryby pokryte cienką warstwą naturalnego, przezroczystego śluzu; uszkodzenia – bez uszkodzeń, dopuszcza się do 10% sztuk ryb z niewielkimi uszkodzeniami skóry, płetw, bez uszkodzeń tkanki mięsnej; zapach i smak – charakterystyczny dla danego gatunku; barwa mięsa – charakterystyczna dla danego gatunku,

Cechy dyskwalifikujące – ryby z oznakami szaty godowej oraz ryby ciekące, odwodnienie tkanki mięsnej na powierzchni objawiające się białymi plamami lub odwodnienie skóry objawiające się zmatowieniem i utratą elastyczności, skóra odbarwiona, pasożyty,

Opakowania – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym.

Oznakowanie pojemnika 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

Poz. 12 Kawior czerwony czarny

Produkt pasteryzowany.

Opakowanie od 0,10 do 0,25 kg,

Kawior czarny: ikra gromadnika (*Mallotus villosus*) 90%, barwniki, sól, stabilizatory, substancja konserwująca kwas.

Kawior czerwony – kawior z łososia – ikra łososia (*Oncorhynchus keta*) 95%, sól

Oznakowanie pojemnika 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

Poz. 13 Krewetki koktajlowe duże

Krewetki (min 80%) (skorupiaki), woda, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), sól

Opakowanie – od 0,25 do 0,5 kg

Oznakowanie pojemnika 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

Poz. 14 Krewetki mini

Krewetki mini – bogate w białko, niskokaloryczne, zawierają zdrowe tłuszcze Omega -3

Opakowanie – od 0,25 do 0,5 kg

Oznakowanie pojemnika 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

Poz. 15 Łosoś świeży

Łosoś atlantycki (Salmo salar), ryba cała, wypatroszona, świeża, bez głowy

Oznakowanie pojemnika 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

Poz. 16 Łosoś filet świeży kl. I

Łosoś atlantycki (Salmo salar), filety z łososia ze skórą całe, luzem, bez obcych zanieczyszczeń,

Wymagania kwalifikacyjne – barwa mięsa – różowe, wielkość tuszki od 1 do 1,5 kg

Oznakowanie pudła 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

Poz. 17 Łosoś wędzony filet

Łosoś atlantycki (Salmo salar), filet z wędzonego łososia w opak od 200 do 250g

Oznakowanie pojemnika 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

Poz. 18 Makrela wędzona tusza kl. I bez głowy (wędzona na ciepło)

makrela, sól

Cechy dyskwalifikujące – zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach zjełczały, gorzki, pleśni, gnilny, obcy, tekstura tkanki mięsnej mazista,

Opakowania – pudło kartonowe od 5 do 10 kg, wyłożone papierem pergaminowym, tusze ułożone w kartonie równolegle

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

Poz. 19 Miruna filet mrożony kl. I

Filety całe, luzem, bez obcych zanieczyszczeń, masa jednego fileta nie mniej niż 180g, ilość glazury nie więcej niż 5%

Wymagania kwalifikacyjne – barwa mięsa – tkanka mięsna jasna,

Cechy dyskwalifikujące – filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

Opakowania – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg,

Oznakowanie pudła 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

Poz. 20 Ośmiorniczki baby gotowane

Opakowanie – od 0,25 do 0,5 kg

Oznakowanie pudła 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

Poz. 21 Paluszki krabowe

Opakowanie – od 0,25 do 0,5 kg

Oznakowanie pudła 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

Poz. 22 Pstrąg świeży z głowa

Cała ryba świeża patroszona, waga 1 szt. około 0,25-0,35 kg

Oznakowanie pudła 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

Poz. 23 Pstrąg wędzony filet

Filety z pstrąga wędzone

Oznakowanie pudła 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

Poz. 24 Raki gotowane całe

Opakowanie – od 0,5 do 1 kg

Oznakowanie pudła 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

Poz. 25 Sola

Cała ryba, świeża patroszona, oczyszczona, waga 1 szt. około 1,2-1,5 kg

Oznakowanie pudła 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

Poz. 26 Szczupak świeży cały

Cała ryba, świeża patroszona, oczyszczona, waga 1 szt. około 1,2-1,5 kg

Oznakowanie pudła 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