

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Filet mrożony: z dorsza atlantyckiego, mintaja, morszczuka i tilapii</b>
2.	Charakterystyka	Mrożone filety z dorsza atlantyckiego, mintaja morszczuka i tilapii bez skóry i łba kl.I Filety całe, luzem ( nie dopuszcza się bloków i kostek) mrożone metodą shatterpack (SHP) Ilość glazury nie więcej niż 10% w stosunku do wagi mrożonego produktu.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, filety częściowo lub w całości rozmrożone filety z uszkodzoną glazurą ochronną filety zawierające związki fosforu w ilości większej niż 5 gr na 1 kg ryby.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg. Oznakowanie pudła powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, handlową nazwę gatunku (nazwa polska i łacińska), metodzie i obszarze połowu, masę netto produktu, procentową zawartość glazury, datę produkcji i termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania,
5.	Warunki, sposób przechowywania	Przechowywać w zamrażarkach w temperaturze poniżej -18°C
6.	Transport	Ryby mrożone należy transportować wykorzystując samochody przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych, ze sprawnymi urządzeniami chłodniczymi i sprawnym czujnikiem temperatury, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Halibut tuszki mrożone</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>Tuszki mrożone z halibuta ze skórą - kl.I bez głowy, płetw piersiowych, pasa barkowego, wnętrzości oraz łusek, nadająca się do bezpośredniej obróbki.</p> <p>tuszki całe, luzem ( nie dopuszcza się bloków i kostek )</p> <p>mrożone metodą shatterpack (SHP)</p> <p>Ilość glazury nie więcej niż 10% w stosunku do wagi mrożonego produktu</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy,</p> <p>tuszki częściowo lub w całości rozmrożone</p> <p>tuszki z uszkodzoną glazurą ochronną</p> <p>tuszki zawierające związki fosforu w ilości większej niż 5 gr na 1 kg ryby.</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	<p>Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg.</p> <p>Oznakowanie pudła powinno zawierać:</p> <p>nazwę dostawcy – producenta ,adres, handlową nazwę gatunku (nazwa polska i łacińska), metodzie i obszarze połowu, masę netto produktu, procentową zawartość glazury, datę produkcji i termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania,</p>
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Przechowywać w zamrażarkach w temperaturze poniżej -18°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Ryby mrożone należy transportować wykorzystując samochody przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych, ze sprawnymi urządzeniami chłodniczymi i sprawnym czujnikiem temperatury, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Dorsz atlantycki wędzony- tuszka</b> <b>Dorsz Czarniak wędzony-tuszka</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Dorsz wędzony tuszka bez głowy kl..I ( wędzony na gorąco w temperaturze do 90 st C) Charakteryzuje się bardzo wyraźnym i pikantnym smakiem. Mięso delikatne, jędrne i soczyste, skóra barwy złocistej lub jasnobrunatnej, sucha i czysta, o dymnym zapachu i słonawym smaku.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki , gorzki, pleśni, gnilny, obcy tekstura tkanki mięsnej mazista
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – karton. Opakowanie 1 kg- 5kg wyłożone papierem pergaminowym Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Ryby wędzone przechowuje się w suchych, czystych i chłodnych pomieszczeniach w temperaturze 2-10°C.
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Ryby wędzone należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Halibut wędzony tuszka</b> <b>Makrela wędzona tuszka</b> <b>Trewał wędzony tuszka</b> <b>Węgorz wędzony tuszka</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Wędzone na zimno tuszki halibuta, makreli, trewala i węgorza kl.I bez głowy. Mięso delikatne, jędrne i soczyste, skóra barwy złocistej lub jasnobrunatnej, sucha i czysta, o dymnym zapachu i słonawym smaku.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, obcy, tekstura tkanki mięsnej mazista
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – pudło kartonowe od 1kg- 5 kg, wyłożone papierem pergaminowym Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Ryby wędzone przechowuje się w suchych, czystych i chłodnych pomieszczeniach w temperaturze 2-10°C.
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Ryby wędzone należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

	Nazwa grupy (produkty)	<b>Łosoś wędzony</b> <b>Łosoś wędzony dzwonki</b>
2.	<b>Charakterystyka</b>	Łosoś wędzony filet kl..I ( wędzony na zimno ) Łosoś wędzony dzwonki Mięso o ścisłej konsystencji i złocisto pomarańczowym kolorze
3.	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jelki , gorzki, pleśni, gnilny, obcy tekstura tkanki mięsnej mazista
4.	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – pakowany próżniowo na tacce w foli zamknięty hermetycznie . Opakowanie 100g- 200 gr Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania
5.	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Ryby wędzone przechowuje się w suchych, czystych i chłodnych pomieszczeniach w temperaturze 2-10°C.
6.	<b>Transport</b>	Ryby wędzone należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem.

	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Szaszłyk z łososia wędzonego</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Kawałki z fileta łososia wędzonego kl..I ( wędzony na zimno nabijane na dużą wykałaczkę przedzielony np. cebulką , śliwką wędzoną, ananasem, papryką.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki , gorzki, pleśni, gnilny, obcy tekstura tkanki mięsnej mazista
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – karton Opakowanie 1 kg - 5 kg wyłożone papierem pergaminowym Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Ryby wędzone przechowuje się w suchych, czystych i chłodnych pomieszczeniach w temperaturze 2-10°C.
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Ryby wędzone należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

	Nazwa grupy (produkty)	Kawior czarny
2.	Charakterystyka	Kawior o jak największych ziarnach, srebrzysto – czarnych lub szaro-brązowych, lekko błyszczących, o regularnej wielkości , nie posklejanych i z jak najmniej intensywnym rybim zapachem
3.	Cechy dyskwalifikujące	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jelki , gorzki, pleśni, gnilny, ziarenka maziste
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pakowany w słoiczki szklane z nakrętką. Opakowanie 80g Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2 <sup>o</sup> C do 8 <sup>o</sup> C
6.	Transport	Należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Zgodnie z zamówieniem

	Nazwa grupy (produkty)	<b>Kawior czerwony</b>
2.	<b>Charakterystyka</b>	Odmiana kawioru pozyskiwana z ryb łososiowatych o blado czerwonym kolorze z błyszczącym pomarańczowym odcieniem , ziarna lekko błyszczące, o regularnej wielkości , nie posklejane i z jak najmniej intensywnym rybim zapachem
3.	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki , gorzki, pleśni, gnilny, ziarenka maziste
4.	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – pakowany w słoiczki szklane z nakrętką. Opakowanie 80g Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
5.	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	<b>Transport</b>	Należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem



<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Krewetki koktajlowe mrożone</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Krewetki w całości średniej wielkości, obrane, gotowane głęboko mrożone , glazurowane. Zawartość glazury nie więcej niż 10%
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, zabrudzenia krewetki połamane krewetki częściowo lub w całości rozmrożone uszkodzone , brudne opakowania
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w zgrzewkach vakum 250g Oznakowanie opakowania powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Przechowywać w zamrażarkach w temperaturze poniżej -18°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Krewetki mrożone należy transportować wykorzystując samochody przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych, ze sprawnymi urządzeniami chłodniczymi i sprawnym czujnikiem temperatury, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Małże prowansalskie</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Małże w całości Skład; małże – nie mniej niż 39%, woda, sól, kwas cytrynowy lub ocet, zioła prowansalskie, koncentrat pomidorowy
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy,
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w słoikach 330g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem.

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Owoce morza - Frutti di mare</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Mieszanka -krewetki, kalmary, ośmiornica, mięso małż w całości średniej wielkości, niektóre krojone, głęboko mrożone.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, mieszanka częściowo lub w całości rozmrożona
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w zgrzewkach vacuum 250g Oznakowanie opakowania powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Przechowywać w zamrażarkach w temperaturze poniżej -18°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Owoce morza mrożone należy transportować wykorzystując samochody przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych, ze sprawnymi urządzeniami chłodniczymi i sprawnym czujnikiem temperatury, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Kostka panierowana z mintaja</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Kostka z filetów ryb białych bez skóry kl.I mrożona Kostki całe, luzem ( nie dopuszcza się bloków lub połamanych ) Kostka w panierce.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, kostka częściowo lub w całości rozmrożone kostka z uszkodzoną glazura ochronną
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg. Oznakowanie pudła powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Przechowywać w zamrażarkach w temperaturze poniżej -18°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Produkty mrożone należy transportować wykorzystując samochody przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych, ze sprawnymi urządzeniami chłodniczymi i sprawnym czujnikiem temperatury, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Kostka rybna z serem (lub w sosie serowym)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Kostka z filetów rybnych – nie mniej niż 50% ,sos serowy, ser , głęboko mrożona. Kostki całe, luzem ( nie dopuszcza się bloków lub połamanych ) Kostka w panierce, zawartość panierki nie więcej niż 15%
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, zabrudzenia kostka częściowo lub w całości rozmrożona kostki połamane uszkodzone, brudne opakowanie
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg. Oznakowanie pudła powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Przechowywać w zamrażarkach w temperaturze poniżej -18°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Produkty mrożone należy transportować wykorzystując samochody przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych, ze sprawnymi urządzeniami chłodniczymi i sprawnym czujnikiem temperatury, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Paluszki rybne z fileta mintaja</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Paluszki z filetów mintaja –nie mniej jak 60%, bez skóry kl.I – głęboko mrożone. Paluszki całe, luzem ( nie dopuszcza się bloków lub połamanych ) Paluszki w panierce- zawartość panierki nie więcej niż 15%
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, zabrudzenia paluszki częściowo lub w całości rozmrożone paluszki połamane uszkodzone, brudne opakowanie
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 12 kg. Oznakowanie pudła powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Przechowywać w zamrażarkach w temperaturze poniżej -18°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Produkty mrożone należy transportować wykorzystując samochody przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych, ze sprawnymi urządzeniami chłodniczymi i sprawnym czujnikiem temperatury, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Matjas filet solony</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Filety śledzia solonego matjas bez skóry kl. I Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsa – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, filety rozpadające się filety o luźnej konsystencji ( miękkie, maziste ) o przebarwieniach świadczących o nieświeżości filetów.
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wiaderko plastikowe ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością ) od 5 do 10 kg, Oznakowanie opakowania powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2 <sup>o</sup> C do 8 <sup>o</sup> C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Filety śledziowe w sosie musztardowym</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Filety śledziowe w zalewie. Zawartość filetów w produkcji min. 60 % przypraw 10 % w zalewie aromatyczno – musztardowej (olej rzepakowy, woda, cukier, musztarda, przyprawy) o konsystencji zawiesistej, filety całe , bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych delikatnie słodki , soczysty , delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej sos lekko żółtawy
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji ( rozpadające się ) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wiaderko plastikowe ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością ) od 3 do 10 kg, Oznakowanie opakowania powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2 <sup>o</sup> C do 8 <sup>o</sup> C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem



<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Filety śledziowe po wiejsku</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Marynowane filety śledziowe w oleju. Zawartość filetów w produkcie min. 60 %, olej rzepakowy, cebula marynowana, ocet, sól, cukier, gorczyca, papryka suszona, pieprz.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie z tworzywa sztucznego o poj. 250gr (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Filety śledziowe z suszonymi ziołami</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Filety śledziowe w zalewie. Zawartość filetów w produkcie min. 60 % przypraw 10 % w zalewie aromatyczno – ziołowej o konsystencji zawiesistej, filety całe , bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych delikatnie słodki , soczysty , delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej sos lekko czerwony
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji ( rozpadające się ) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wiaderko plastikowe ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością ) od 3 do 10 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Kaszubski filet śledziowy</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Śledź po kaszubsku zawartość filetów w produkcie min. 50 % przypraw 10 % w zalewie aromatyczno – korzennej ( pomidorowej ) o konsystencji zawiesistej, filety całe , bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych , soczysty , delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, 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
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wiaderko plastikowe ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością ) od 3 do 10 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2 <sup>o</sup> C do 8 <sup>o</sup> C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Przysmak żydowski</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Zawartość filetów w produkcie min 40%, przypraw 10 % cebula, grzyby suszone 30%, olej 20% bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty , delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, 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
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wiaderko plastikowe ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością ) od 3 do 10 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2 <sup>o</sup> C do 8 <sup>o</sup> C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Przysmak sułtański</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>Śledź po sułtańsku zawartość filetów w produkcie min. 60 % przypraw 10 % w zalewie aromatyczno – słodkawej ( pomidorowej ) o konsystencji zawiesistej, filety całe , bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych delikatnie słodki , soczysty , delikatnej teksturze i łagodnym smaku.</p> <p>Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej sos lekko czerwony</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy,</p> <p>filety o luźnej konsystencji ( rozpadające się )</p> <p>przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów</p> <p>niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny , stęchły lub inny obcy</p> <p>niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	<p>Opakowanie; wiaderko plastikowe ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością ) od 3 do 10 kg,</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.</p>
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C</p>
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Przysmak myśliwego</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>Zawartość filetów marnowanych krojone w produkcji min 40%, cebula , olej roślinny , koncentrat pomidorowy , grzyby suszone około 25 % przyprawy i warzywa ( marchewka , pietruszka , seler por, bazylia suszona, czosnek, pomidor, papryka ) 35% bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty , delikatnej teksturze i łagodnym smaku.</p> <p>Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy,</p> <p>filety o luźnej konsystencji ( rozpadające się )</p> <p>przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów</p> <p>niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny , stęchły lub inny obcy</p> <p>niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	<p>Opakowanie; wiaderko plastikowe ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością ) od 3 do 10 kg,</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.</p>
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C</p>
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Salatka farmerska</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Zawartość warzyw w produkcie min 40%, przypraw 10% , sosu majonezowo-śmietanowego 20% z dodatkiem np. kapusty białej, papryki , cebuli , warzyw, bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty , delikatnej teksturze i łagodnym smaku.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, przebarwienia świadczące o nieświeżości sałatki niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny , stęchły lub inny obcy
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wiaderko plastikowe ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością ) od 3 do 5 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2 <sup>o</sup> C do 8 <sup>o</sup> C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Salatka jarzynowa</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Zawartość warzyw w produkcie min 40%, przypraw 10% , sosu majonezowo-śmietanowego 20% , bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty , delikatnej teksturze i łagodnym smaku.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, przebarwienia świadczące o nieświeżości sałatki niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny , stęchły lub inny obcy
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wiaderko plastikowe ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością ) od 3 do 5 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem



<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Salatka polska ze śledziem</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Zawartość filetów w produkcie min 40%, przypraw 10% warzyw 30%, sosu majonezowo-śmietanowego 20% z dodatkiem np. papryki , cebuli , warzyw, bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty , delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, 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
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wiaderko plastikowe ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością ) od 3 do 5 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2 <sup>o</sup> C do 8 <sup>o</sup> C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Salatka tatarska ze śledziem</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Zawartość filetów w produkcie min 50%, przypraw 10% ogórek i pieczarka 25%, sosu majonezowo-śmietanowego 15% bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty , delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, 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
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wiaderko plastikowe ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością ) od 3 do 5 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Salatka surimi z ananase i warzywami</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Kawałki paluszków surimi, ananas, warzywa ( seler, por, ogórek, kukurydza, cebula ) majonez.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, uszkodzone , brudne opakowania
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wiaderko plastikowe ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością ) od 3 do 5 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2 <sup>o</sup> C do 8 <sup>o</sup> C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem.

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Saska ryba w sosie salsa</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Filety śledziowe w kawałkach w sosie salsa. Zawartości filetów w produkcie min. 60 % ananas, papryka, marchew, pomidory, cebula przypraw 10 % w zalewie aromatyczno – słodkawej ( pomidorowo-paprykowej ) o konsystencji zawieszistej, filety całe , bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych delikatnie słodki , soczysty , delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej sos lekko czerwony
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, 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
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; wiaderko plastikowe ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością ) od 3 do 5 kg, Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2 <sup>o</sup> C do 8 <sup>o</sup> C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Rolmops -śledź marnowany</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>Filet śledzia marnowanego zwinięte w rolmopsa z cebulką, o zawartość filetów w produkcie min. 60 % przypraw 10 % w zalewie octowej , filety całe , bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych delikatnie słodki , soczysty , delikatnej teksturze i łagodnym smaku.</p> <p>Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy,</p> <p>filety o luźnej konsystencji ( rozpadające się )</p> <p>przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	<p>Opakowanie; wiaderko plastikowe ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością ) od 3 do 5 kg,</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.</p>
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2<sup>o</sup>C do 8<sup>o</sup>C</p>
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Koreczki śledziowe gżyckie</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Filety śledziowe marnowane zawijane w koreczki z papryką i cebulą w zalewie (olej rzepakowy, cebula marynowana, papryka, przyprawy) , zawartość filetów w produkcie min. 60 % bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych delikatnie słodki soczysty , delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji ( rozpadające się ) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; pojemniki z tworzywa pojemność 220g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Zawijane śledzie ze śliwką Zawijane śledzie z wiśnią</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Filety śledziowe matjasy zawijane w koreczki ze śliwką lub z wiśnią w oleju , bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych delikatnie słodki soczysty , delikatnej teksturze i łagodnym smaku. Barwa mięsna – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji ( rozpadające się ) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; pojemniki słoik pojemność 200g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przechowywanie w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Filet z makreli w sosie pomidorowym Szprot w sosie pomidorowym Śledź w sosie pomidorowym</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Konserwa rybna- filety z makreli, śledź i całe szprotki podwędzane ( zawartość ryb w produkcie nie mniej jak 55%) w sosie pomidorowym. Konsystencja dość ścisła Smak i zapach charakterystyczny dla produktu oraz przypraw i dodatków. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszek.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, obce posmaki, zapachy, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaze puszek.
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa lub blaszana z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką 125g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem



<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Paprykarz</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Konserwa rybna – rozdrobnione mięso ryb (nie mniej jak 40%) z dodatkiem ryżu, koncentratu pomidorowego oraz przypraw,. Barwa czerwona. Ostry i wyraźny smak charakterystyczny dla produktu oraz użytych przypraw. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, obce posmaki, zapachy, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombáže puszek.
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa lub blaszana z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką. Opakowanie jednostkowe –300g Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2 <sup>o</sup> C do 8 <sup>o</sup> C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Sardynka w oleju Szprot w oleju Śledź w oleju</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Konserwa rybna - małe sardynki, całe szprotki podwędzane i śledź w zalewie olejowej ( zawartość ryb w produkcji nie mniej jak 55%). Konsystencja dość ścisła Barwa charakterystyczna dla danego gatunku ryb. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu oraz przypraw i dodatków. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszek.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, obce posmaki, zapachy, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek.
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa lub blaszana z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką o poj : -170g śledź w oleju, szprot w oleju -125g sardynka w oleju Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2 <sup>o</sup> C do 8 <sup>o</sup> C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Tuńczyk w sosie własnym</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Konserwa - tuńczyk duże kawałki w sosie własnym. Barwa mięsa jasnoróżowa. , konsystencja dość ścisła, kawałki całe, nie powinny się rozpadać. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, obce posmaki, zapachy, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombáže puszek.
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa, z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką. Opakowanie jednostkowe -185 g Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Pasta z tuńczyka</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Mięso z tuńczyka (nie mniej jak 35%) ,olej , koncentrat pomidorowy, z przyprawami bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych delikatnej teksturze i łagodnym smaku.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji lub uszkodzenia, obce posmaki, zapachy, Brak oznakowania opakowań.
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; Tubka metalowa o pojemności 145g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Pasta z łososia</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Mięso z łososia wędzonego (niemniej niż 29%) olej rzepakowy, woda, ikra ryb, sól spożywcza, cukier, przecier pomidorowy, przyprawy, bez obcych zanieczyszczeń , produkt o wysokich walorach smakowych delikatnej teksturze i łagodnym smaku.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji lub uszkodzenia, obce posmaki, zapachy, Brak oznakowania opakowań.
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie - Tubka metalowa pojemność 145g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Pasta łososiowa</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Mięso z łososia wędzonego (nie mniej niż 23%) olej, woda, cukier, koncentrat pomidorowy, mielona gorczyca, przyprawy, bez obcych zanieczyszczeń produkt o wysokich walorach smakowych delikatnej teksturze i łagodnym smaku.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji lub uszkodzenia, obce posmaki, zapachy, Brak oznakowania opakowań.
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; Pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności 80g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2 <sup>o</sup> C do 8 <sup>o</sup> C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Pasta kawiorowa wędzona</b> <b>Pasta kawiorowa łagodna</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	wędzona ikra ryb (nie mniej niż 45%), olej rzepakowy, cukier, woda, płatki ziemniaczane, sól spożywcza, przecier pomidorowy, substancje konserwujące Kawior z przyprawami bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych delikatnej teksturze i łagodnym smaku.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji lub uszkodzenia, obce posmaki, zapachy, Brak oznakowania opakowań.
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; Tubka metalowa o pojemności 150g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji , termin przydatności do spożycia ,warunki przechowywania.
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Zgodnie z zamówieniem