

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 1, 2, 3, 52, 53

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Filet mrożony: z dorsza atlantyckiego, mintaja, morszczuka, miruny i okonia</b>
2.	Charakterystyka	Mrożone filety z dorsza atlantyckiego, mintaja morszczuka , miruny , okonia , bez skóry i głowy , 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 g 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.

Poz. 4

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Halibut tuszki mrożone</b>
2.	Charakterystyka	Tuszki mrożone z halibuta ze skórą – kl. I , bez głowy, płetw piersiowych, pasa barkowego, wnętrzności oraz łusek, nadająca się do bezpośredniej obróbki. Tuszki 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, tuszkę częściowo lub w całości rozmrożoną tuszkę z uszkodzoną glazurą ochronną tuszkę zawierającą związki fosforu w ilości większej niż 5 g 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: 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.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 5, 6

	Nazwa grupy (produkty)	<b>Dorsz atlantycki wędzony– tuszka</b> <b>Dorsz Czerniak wędzony–tuszka</b>
2.	<b>Charakterystyka</b>	Dorsz wędzony tuszka bez głowy kl. I (wędzony na gorąco w temperaturze do 90 °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.
3.	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jętki, gorzki, pleśni, gnilny, obcy tekstura tkanki mięsnej mazista
4.	<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
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.

Poz. 7, 10, 12, 13

	Nazwa grupy (produkty)	<b>Halibut wędzony tuszka</b> <b>Makreła wędzona tuszka</b> <b>Trewal wędzony tuszka</b> <b>Węgorz wędzony tuszka</b>
2.	<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.
3.	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jętki, gorzki, pleśni, gnilny, obcy tekstura tkanki mięsnej mazista
4.	<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
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.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 8, 9

	Nazwa grupy (produkty)	Łosoś wędzony vacuum Łosoś wędzony dzwonki
2.	Charakterystyka	Łosoś wędzony filet kl. I (wędzony na zimno) vacuum Łosoś wędzony dzwonki Mięso o ścisłej konsystencji i złocisto pomarańczowym kolorze
3.	Cechy dyskwalifikujące	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, obcy tekstura tkanki mięsnej mazista
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – pakowany próżniowo na tacce w folii zamknięty hermetycznie. Opakowanie 100g – 200 g – vacuum Opakowanie 1 kg – 5 kg wyłożone papierem pergaminowym – dzwonki 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	Ryby wędzone przechowuje się w suchych, czystych i chłodnych pomieszczeniach w temperaturze 2 – 10°C.
6.	Transport	Ryby wędzone należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 11

	Nazwa grupy (produkty)	Szaszłyk z łososia wędzonego
2.	Charakterystyka	Kawałki z fileta łososia wędzonego kl. I (wędzony na zimno nabijane na dużą wykałaczkę przedzielony np. cebulką, śliwką wędzoną, ananasem, papryką.
3.	Cechy dyskwalifikujące	zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, obcy tekstura tkanki mięsnej mazista
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	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
5.	Warunki, sposób przechowywania	Ryby wędzone przechowuje się w suchych, czystych i chłodnych pomieszczeniach w temperaturze 2 – 10°C.
6.	Transport	Ryby wędzone należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 14

	Nazwa grupy (produkty)	<b>Kawior czarny</b>
2.	<b>Charakterystyka</b>	Kawior o jak największych ziarnach, srebrzysto – czarnych lub szaro – brązowych, lekko błyszczących, o regularnej wielkości, nie posklejanych i z jak najmniej intensywnym rybnym 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.

Poz. 15

	Nazwa grupy (produkty)	<b>Kawior czerwony</b>
2.	<b>Charakterystyka</b>	Odmiana kawioru pozyskiwana z ryb łososiowatych o blade czerwonym kolorze z błyszczącym pomarańczowym odcieniem, ziarna lekko błyszczące, o regularnej wielkości, nie posklejane i z jak najmniej intensywnym rybnym 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.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz.16

<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 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>	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.

Poz. 17

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Małże marynowane</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Małże marynowane w całości Skład; małże – nie mniej niż 39%, w zalewie: woda, sól, kwas cytrynowy lub ocet, zioła, 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 w słoikach 195g – 340g 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.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 18

<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 – 500g 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.

Poz. 19

<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 rozmrożona 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.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 20

<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.

Poz. 21

<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.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 22

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Śledź solony matjas</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; pojemnik plastikowy (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°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.

Poz. 23

<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 produkcie min. 60% przypraw 10% w zalewie aromatycznie – 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; pojemnik plastikowy (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°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.



*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 24

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Filety śledziowe z suszonymi ziołami</b>
2.	<b>Charakterystyka</b>	Filety śledziowe w zalewie. Zawartość filetów w produkcie min. 60% , przypraw 10% w zalewie aromatyczno – ziołowej 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
3.	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów
4.	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; pojemnik plastikowy (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.
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>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 25

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Filety śledziowe po wiejsku</b>
2.	<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.
3.	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów
4.	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie z tworzywa sztucznego lub słoik o poj. 250g – 600g (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.
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>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 26

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Kaszubski filet śledziowy</b>
2.	<b>Charakterystyka</b>	Śledź po kaszubsku zawartość filetów w produkcie min. 50% przypraw 10% w zalewie aromatyczno – korzennej (pomidorowej) o konsystencji zawieszistej, 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
3.	<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
4.	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; pojemnik plastikowy (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.
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>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 27

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Koreczki śledziowe gżyżkie</b>
2.	<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
3.	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się) przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów
4.	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; pojemniki z tworzywa o pojemność : 200g – 250g. 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>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 28

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Sałatka śledziowa z grzybami</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Zawartość filetów marynowanych krojonych w produkcie min 40% . Cebula, olej roślinny, grzyby suszone ,pieczarki około 25%. Przyprawy i warzywa (marchewka, pietruszka, seler, bazylia suszona, czosnek, papryka) 35%. 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; pojemnik plastikowy (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.

Poz. 29

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Sałatka śledziowa z rodzynkami</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Zawartość filetów w produkcie min. 40%, przypraw 10%, z dodatkiem cebuli, rodzynek, w zalewie aromatycznej – słodkawej , 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 niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; pojemnik plastikowy (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.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 30

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Sałotka śledziowa z czosnkiem</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Zawartość filetów w produkcie min 40%, przypraw 10%, czosnek, cebula, olej. 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; pojemnik plastikowy (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.

Poz. 31

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Rolmops – śledź marynowany</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Filet śledzia marynowanego zwinięte w rolmopsa z cebulką, 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. 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; pojemnik plastikowy (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.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 32

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Sałatka jarzynowa z kapustą białą</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Zawartość warzyw w produkcie min 60%, przypraw 10%, sosu majonezowo – śmietanowego 20% , z dodatkiem kapusty białej i jaj, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o 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; pojemnik plastikowy (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.

Poz. 33

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Sałatka jarzynowa</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Zawartość warzyw (ziemniak, marchew, groszek zielony, seler, ogórek, pietruszka, cebula) w produkcie min 67%,z dodatkiem jabłka i jaj gotowanych , przypraw 10%, sosu majonezowo – śmietanowego z dodatkiem musztardy 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; pojemnik plastikowy (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.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 34

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Sałatka warzywna ze śledziem</b>
2.	<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
3.	<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
4.	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; pojemnik plastikowy (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.
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>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 35

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Sałatka pieczarkowa ze śledziem</b>
2.	<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
3.	<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
4.	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; pojemnik plastikowy (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.
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>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 36

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Sałatka surimi z ananaseм 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; pojemnik plastikowy (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.

Poz. 37

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Śledź w sosie salsa</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Filety śledziowe w kawałkach w sosie salsa. Zawartości filetów w produkcie min. 44% , z dodatkiem ananasa, papryki, marchwi, bambusa, cebuli i przypraw w sosie pomidorowym słodko – kwaśnym, 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 niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsa
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie; pojemnik plastikowy (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.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 38

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Zawijane śledzie ze śliwką lub 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; pojemnik z tworzywa sztucznego lub stoik o pojemności : 200g – 250g. 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.

Poz. 39, 48, 49

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Filet z makreli w sosie pomidorowym</b> <b>Szprot w sosie pomidorowym</b> <b>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 (z zawleczką) do otwarcia. Opakowanie jednostkowe o poj.: 120g-170g 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.



*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 40

<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 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, bombaż 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 : 130 g-300 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.

Poz. 41, 42

<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 :100g – 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.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 43

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Pasta rybna</b>
2.	<b>Charakterystyka</b>	Mięso z łososia wędzonego, makreli wędzonej lub tuńczyka 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.
3.	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji lub uszkodzenia, obce posmaki, zapachy, Brak oznakowania opakowań.
4.	<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.
5.	<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
6.	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 44

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Pasta z łososia</b>
2.	<b>Charakterystyka</b>	Mięso z łososia wędzonego (nie mniej 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.
3.	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji lub uszkodzenia, obce posmaki, zapachy, Brak oznakowania opakowań.
4.	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie – Tubka metalowa lub pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności: 80g – 145g. 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. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	<b>Transport</b>	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 45

<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 lub pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności 80g – 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.

Poz. 46, 47, 50

<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 produkcie 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, bombaze puszek.
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa lub blaszana z zamknięciem przystosowanym (z zawleczką) do otwarcia. Opakowanie jednostkowe o poj.: 120g-170g 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.

*Załącznik 1.1 do SIWZ znak WT.2370.22.2020*  
*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia\_ryby, sałatki*

Poz. 51

1.	Nazwa grupy (produkty)	Tuńczyk w sosie własnym
2.	Charakterystyka	Konserwa – tuńczyk duże kawałki w sosie własnym. Barwa mięsa jasnorożowa., konsystencja dość ścisła, kawałki całe, nie powinny się rozpadać. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszek.
3.	Cechy dyskwalifikujące	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.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa, z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką. Opakowanie jednostkowe : 170g – 185g 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. Konserwy przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 2°C do 8°C
6.	Transport	Konserwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Poz. 54

1.	Nazwa grupy (produkty)	Śledzik
2.	Charakterystyka	Filety ze śledzia w kawałkach w zalewie. Zawartość filetów w produkcie min. 50%, w zalewie o konsystencji zawiesistej, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych. Zalewa; olej lub sos w różnych smakach (musztardowy, śmietanowy, meksykański, koperkowy) z dodatkami warzyw (cebula, papryka, suszone pomidory) Barwa mięsna jasna, biała do lekko kremowej .
3.	Cechy dyskwalifikujące	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
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie; foliowe (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności 100g – 110g. 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°C do 8°C
6.	Transport	Towar należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.