

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Sukcesywne dostawy ryb, przetworów rybnych oraz mrozonek owocowych i warzywnych na potrzeby ZAZ w Czarnem**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa ryb, przetworów rybnych oraz mrozonek owocowych i warzywnych na potrzeby Zakładu Aktywności Zawodowej w Czarnem wg ilości i asortymentu określonego wg poniższego zestawienia.
2. Produkty mrożone objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, tj. między innymi:
  - normy jakościowe lub atesty,
  - oznakowanie, między innymi datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
  - odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu,
  - dostarczany asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżającym jego wartość użytkową,
  - odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
3. Wykonawca wypełniając formularz cenowy w odpowiednich, wyznaczonych do tego pozycjach formularza wpisze nazwę oferowanego asortymentu/produktu/oferowane parametry (gramaturę) oraz producenta lub importera/dystrybutora oferowanego produktu.
4. W przypadkach, kiedy w opisie przedmiotu zamówienia wskazane są znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, charakteryzujące określone produkty, oznacza to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne posłużenie się powyższymi wskazaniem, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważny”.
5. Ilekroć w Załączniku nr 2 do SWZ – Formularz cenowy oraz 3 do SWZ –Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, wskazuje się na znaki towarowe, nazwy handlowe produktów, tylekroć dopuszcza się zaoferowanie przez Wykonawcę wyrobów równoważnych, tj. takich, które spełniają wymagania określone w kolumnie „Asortyment”.
6. Sposób transportu oraz opakowanie produktów muszą zapewniać zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za zniszczenia powstałe z powodu nienależytego opakowania oraz/lub transportu odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
7. Wykonawca dostarczy przedmiot umowy w odpowiednich opakowaniach oraz specjalistycznym transportem (tzn. że dostawa przedmiotu umowy wykonywana będzie środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2023 poz. 1448) przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanego przedmiotu umowy przed zanieczyszczeniem, czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami itp. Wykonawca zapewni jego załadunek i rozładunek na własny koszt.
8. Dostawy do kuchni Zamawiającego przy ul. Zamkowej 17, 77-330 Czarnem.
9. Zamawiający wymaga aby mrożonki podczas transportu i składowania przechowane były w stałej temperaturze nie wyższej niż -18°C. Dopuszcza się podwyższenie temperatury mrozonek, nie więcej niż o 3°C podczas wykonywania czynności załadunku i wyładunku w transporcie – zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. 2003.177.1733).

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

- 4) Zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, opakowania mrożonek muszą być odporne na niską temperaturę. Opakowania muszą być szczelne i zapewniać zamrożonej żywności jak najdłuższe zachowanie jej właściwości. Nie powinny także do niej przymarzać. Wszelkie uszkodzenia spowodują nie przyjęcie towaru przez zamawiającego.
- 5) Całość przywiezionego przedmiotu zamówienia w postaci zamrożonej, bez widocznych oznak rozmrożenia.
- 6) Zawartość opakowania nie zbrylona, opakowanie nie oblepione zbyt dużą ilością szronu, co mogłoby wskazywać na całkowite lub częściowe rozmrożenie.
- 7) Po rozmrożeniu przedmiot zamówienia zachowuje naturalny smak, barwę i aromat.

#### 15. Wymagania dotyczące ryb:

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

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

**ZESTAWIENIE RYB, PRZETWORÓW RYBNYCH ORAZ MROŻONEK OWOCOWYCH I WARZYWNYCH  
NA POTRZEBY ZAZ W CZARNEM**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa artykułu</b>	<b>Jedn. miary</b>	<b>Ilość</b>
1.	Kalafior mrożony różyczki 100%, op. 2,5 kg, różyczki kalafiora o wielkości min. 40 mm, kolor naturalny bez przebarwień i obsuszeń.	kg	1 100
2.	Brokuł mrożony różyczki 100%, op. 2 kg różyczki brokołu wielkości min. 50 mm, kolor naturalny bez przebarwień i obsuszeń.	kg	1 100
3.	Groszek zielony mrożony 100%, op. 450 g ziarna groszku są naturalnie zielone, soczyste, delikatne i słodkie.	szt.	700
4.	Fasola szparagowa zielona mrożona 100%, op. 2,5 kg, całe strąki, min. 8-9 mm, naturalnie zielone, soczyste, delikatne i słodkie.	kg	1 100
5.	Kapusta brukselka 100%, op. 2,5 kg, główki wielkość min. 30-40 mm	kg	300
6.	Marchewka mini 100%, op. 2,5 kg, młode marchewki całe o długości min. 50-55mm i regularnym kształcie, słodsza odmiana tradycyjnej marchewki.	kg	1 100
7.	Warzywa na patelnię, op. 2,5 kg, warzywa 100% w różnych proporcjach, o składzie min. brokuł, marchewka, papryka czerwona fasola zielona cebula, kukurydza	kg	250
8.	Truskawka mrożona bez szypułek 100%, op. 2,5 kg, kalibrowana standardowe kalibrowanie: owoce min. 25-35 mm.	kg	1 100
9.	Jagoda czarna mrożona op. 2,5kg	kg	200
10.	Mieszanka kompotowa op. 2,5kg, jabłko, śliwka, truskawka, wiśnia, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna itp.	kg	500
11.	Maliny op. 2,5kg, całe owoce klasy 1, nie rozdrobnione o pełnym wyrazistym kolorze i słodkim smaku.	kg	200
12.	Śliwka połówki op. 10 kg bez pestki,	kg	100
13.	Wiśnia b/p op. 2,5 kg bez pestek	kg	500
14.	Frytki do piekarnika op. 2,5 kg Frytki do przygotowania w piekarniku bez użycia tłuszczu, wstępnie podsmażone	kg	300
15.	Bób mrożony op. 450 g	szt.	10
16.	Uszka z kapustą i grzybami op. 0,35 kg. Produkt nie zawiera tłuszczu zwierzęcego, kapusta kiszona min. 12%, grzyby leśne min. 5% (borowik szlachetny, podgrzybek brunatny w zmiennych proporcjach)	szt.	30
17.	Aronia mrożone całe owoce, w opakowaniu 10kg	kg	20

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
18.	Mieszanka, opakowanie 2,5 kg min. fasola zielona cała, fasola żółta cała, różyczki brokołu, młoda marchew cała, marchew żółta plastry	kg	100
19.	Mieszanka opakowanie 2,5 kg. min. fasola płasko strąkowa, różyczki brokołu, czerwona marchew plastry, żółta marchew plastry	kg	100
20.	Dynia żółta kostka 10 x 10mm, w opakowaniu 2kg	kg	500
21.	Marchew kostka, w opakowaniu 2,5 kg	kg	100
22.	Cukinia w plastrach, mieszanka 2 kolorów, opakowanie 2,5 kg	kg	300
23.	Porzeczka czerwona opakowanie 10 kg, bez szypułki, całe owoce	kg	100
24.	Grzyb kurka cała, opakowanie 2,5 kg, klasa I	kg	25
25.	Szpinak w liściach/rozdrobniony porcjowany w opakowaniu 450 g	szt.	50
26.	Filet z morszczuka SHP 200+ (Merluccius atlanticus) mrożony filet. Płat mięsa z morszczuka o nieregularnej wielkości kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack)	kg	200
27.	Mintaj filet SHP 200+ (Theragra chalcogramma) Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla mintaja Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości.	kg	100
28.	Dorsz filet SHP 200+ (Gadus morhua) mrożony filet. Płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa. Błona, otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack)	kg	10
29.	Miruna SHP 200+ (Macruronus novaezelandiae) Płat z mięsa miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, klasa I	kg	1 100
30.	Łosoś mrożony płaty . Płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa. Błona, otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo	kg	10

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
	w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta		
31.	Filet z sandacza 5kg IQF filety indywidualnie szokowo mrożone. Klasa I Płat z mięsa sandacza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa. Błona otrzewna i żebra usunięte, Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla sandacza .	kg	10
32.	Pstrąg patroszony mrożony vacuum op. max 5kg (Oncorhynchus mykiss), tęczy patroszony z głową pakowany osobno vacuum.	kg	20
33.	Śledź solony MATJAS I klasa (filet ze śledzia Clupea Harengus FAO27) wiaderko netto 4 kg do 5 kg wagi ryby. Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryby z dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Zapach charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy. Barwa charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Konsystencja zalewy charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej – zawieszista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy Smak charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy Tekstura mięsa ryb charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii	kg	1 000
34.	Pstrąg wędzony patroszony z głową 250-300g Vacuum bez glazury, klasa I Pstrąg patroszony, tuszka z głową, po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10%, barwa mięsa - tkanka mięsna jasna Tekstura mięsa: charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste	kg	10
35.	Łosoś norweski (salma salar) plastry, wędzony na zimno gramatura 100g. bez obcych zapachów, nieuszkodzone opakowanie, warstwami oddzielone pergaminem, szczelnie przykryte zabezpieczające produkt przez zanieczyszczeniem i zniszczeniem.	szt.	100
36.	Makreła wędzona gramatura 3kg Tusza bez głowy, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od brunatnej do złotobrunatnej, mięso soczyste, delikatne, jędrne, równomiernie uwędzone. Zawartość soli 1,5-3%,. Opakowane w kartonie czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone opakowanie, warstwami oddzielone pergaminem, szczelnie przykryte zabezpieczone przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem.	kg	150

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
37.	Grzyb borowik ( <i>Boletus edulius</i> ) kostka opakowanie do 2,5 kg. Grzyb klasy pierwszej cięty w kostkę, bez pasożytów, robaków i dziur po nich, indywidualnie szokowo mrożony	kg	10
38.	Grzyb borowik ( <i>Boletus edulius</i> ) cały, opakowanie do 2,5 kg. Grzyb klasy pierwszej, indywidualnie szokowo mrożony, cały z kapeluszem, bez pasożytów, robaków i dziur po nich.	kg	10
39.	Tuńczyk kawałki w sosie własnym gramatura 170 g do 200 g	szt.	600
40.	Ryba panierowana filet z mintaja porcje/kostka o wadze min. 100g Do przygotowania na patelni, w piecu konwekcyjno - parowym lub we frytkownicy. Produkt głęboko mrożony, wstępnie obsmażony.	kg	50
41.	Paluszki rybne panierowane z fileta kawałki fileta rybnego w smacznej, chrupiącej panierce, niemielone. Do przygotowywania na patelni lub w piekarniku.	kg	50
42.	Krajanka w przepisie po żydowsku z czosnkiem. Krojone filety śledziowe marynowane w sosie sporządzonym z ogórków i innych warzyw w oleju z wyraźnym smakiem czosnku. Gramatura 3kg.	szt.	50
43.	Makrela w galarecie, gramatura 200g, parowane mięso z makreli min. 40%	szt.	100
44.	Medaliony z łososia, gramatura 100g. Produkt surowy gotowy do spożycia po obróbce cieplnej, formowany z połączonych kawałków łososia atlantyckiego. Zawartość łososia min 95%	szt.	1 000
45.	Paluszki z kraba surimi, gramatura 250g	szt.	10
46.	Pasta makrelowa Makrela wędzona wędzony (min.20%)	kg	60
47.	Konserwa rybna 300 g do 350 g, ryby słodkowodne (min. 50%), sos pomidorowy	szt.	40
48.	Paprykarz szczeciński 300 do 350 g, ryż, farsz z łososia min. 20%, 18% ryb karpiowatych, cebula, koncentrat pomidorowy, ryż i przyprawy	szt.	100
49.	Żurawina do mięsa gramatura 1 kg	kg	10
50.	Lody różne smaki kubek 200 ml	szt.	400
51.	Ciasto francuskie płaty 450 g do 500 g	szt.	40