Załącznik nr 1

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

| **Lp** | **Nazwa**  **artykułu** | **Opis przedmiotu**  **zamówienia** | **Jednostka miary** | **Ilość** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Dorsz czarniak mrożony**  **filet b/skóry klasa I** | Filety bez skóry shatterpack (nie dopuszcza się IQF), bez obcych zanieczyszczeń, glazura techniczna maksymalnie do 5%, barwa mięsa charakterystyczna dla danego gatunku. Opakowania: pudła karto-nowe od 20 kg do 30 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | **1.400** |
| 2 | **Okoń nilowy mrożony b/skóry klasa I** | Filety całe, shatterpack (nie do-puszcza się IQF), bez obcych zanie-czyszczeń, glazura techniczna maksymalnie do 5%, barwa mięsa charakterystyczna dla danego gatunku. Opakowania: pudła kartonowe od 6 kg do 12 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | **800** |
| 3 | **Karp mrożony tusza** | Karp wypatroszony, bez głowy, shatterpack lub IQF, bez obcych zanieczyszczeń, glazura techniczna maksymalnie do 5%, barwa mięsa charakterystyczna dla karpia. Opakowania: pudła kartonowe od 6 kg do 12 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | **100** |
| 4 | **Makrela wędzona tusza b/głowy klasa I** | Makrela wędzona na gorąco, tusze o wadze 200÷220 g ułożone w kartonie równolegle; cechy dyskwalifikujące: zapleśnienia na po-wierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, tekstura tkanki mięsnej mazista. Opakowanie: pudło kartonowe od 4 kg do 10 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy. | kg | **150** |
| 5 | **Łosoś wędzony**  **filet klasa I** | Łosoś wędzony na zimno, plastry w opakowaniu z folii hermetycznie zamkniętej o wadze ok. 100 g; cechy dyskwalifikujące: zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki; smak i zapach jełki, gorzki, gnilny, obcy, tekstura tkanki mięsnej mazista. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | **20** |
| 6 | **Śledzie solone matiasy klasa I** | Filety całe bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku, barwa tkanki mięsnej jasna, biała do lekko kremowej; cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, filety o luźnej konsystencji, przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów. Opakowanie: wiaderko plastikowe od 4 kg do 10 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | **150** |
| 7 | **Śledzie po kaszubsku** | Zawartość filetów w produkcie min. 50%, przypraw ok. 10% w zalewie aromatyczno-korzennej (pomidorowej), o konsystencji zawiesistej, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty o delikatnej teksturze i łagodnym smaku, barwa tkanki mięsnej jasna, biała do lekko kremowej; cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy, niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura mięsna. Opakowanie: wiaderko plastikowe od 3 kg do 10 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | **80** |