Załącznik

**Ryby: filet z dorsza, śledź matias, makrela wędzona** w ilości 1 950 kg

|  |  |
| --- | --- |
| **L.p.** | **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** |
| **1.** | **Śledź matias w ilości 50 kg**  **CPV – 15241200-1**  Wymagania: śledzie solone matias 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.  Termin przydatności do spożycia: 1 m-c.  Cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, filety o luźnej konsystencji, przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów. |
| **2.** | **Makrela wędzona w ilości 1 200 kg**  **CPV – 15234000-7**  Wymagania: makrela wędzona tusza kl. I bez głowy ( wędzony na zimno), tusze ułożone w kartonie równolegle.  Cechy organoleptyczne: wygląd charakterystyczny dla ryb wędzonych. Skórka błyszcząca o barwie od brunatnej do złotobrunatnej. Smak słonawo – dymny. Tekstura mięsa soczysta i delikatna.  Termin przydatności do spożycia: 10 dni.  Cechy dyskwalifikujące: zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach gorzki, pleśni, gnilny, obcy, tekstura tkanki mięsnej mazista. |
| **3.** | **Filet z dorsza ze skórą w ilości 700 kg**  **CPV – 15211000-0**  Wymagania: filet z dorsza świeżego ze skórą pozbawioną łusek, filety całe o masie 150-200g,  Cechy organoleptyczne: mięso ryby sprężyste, zwarte, o białej barwie i zapachu charakterystycznym dla świeżej ryby, bez obcych zapachów i zanieczyszczeń.  Cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, o luźnej konsystencji, przebarwienia i zapach świadczące o nieświeżości filetów. |

Wymienione wyżej ilości artykułów żywnościowych będą zależne od ilości żywionych.

Dostawy ryb będą realizowane sukcesywnie na podstawie składanych przez Zamawiającego zamówień.