

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY

## Ryby i przetwory rybne

## Gatunek I

LP.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa netto	Aktualna stawka Vat	Wartość netto	Wartość brutto	Termin przydatności od producenta
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	10.
1.	<b>Miruna mrożona, filet ze skórą</b> - filety o gramaturze 170-230 g, (przekładane folią) klasa I mięso białe lub jasno kremowe, zwarte, nie połamane o naturalnym zapachu (bez obcych zapachów), pozbawiony ości, maksymalna zawartość glazury do 5 %, produkt głęboko mrożony, opakowania muszą być oryginalne, szczelne, nieuszkodzone. Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, gatunek, kraj pochodzenia, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, masę netto bez glazury	kg	350	31,00	5%	10850,00	11392,50	18 miesięcy
2.	<b>Łosoś mrożony filet, głęboko mrożony</b> - filet ze skórą bez ości, trymowana, klasa I, naturalna dla danego gatunku (pomarańczowo – różowa) tkanka mięsna jasna, bez plam, przebarwień i oznak rozmrożenia, zawartość glazury od 3% maksymalnie do 5% wagi ryby, zapach charakterystyczny dla ryby mrożonej, bez zapachów obcych, ryby pakowane w foliowe opakowanie jednostkowe	kg	290	69,41	5%	20128,90	21135,35	18 miesięcy

3.	<b>Łosoś wędzony na zimno, plastrowany</b> - plastry o jednakowej grubości, pakowane hermetycznie, barwa jednolita bez brązowych mięśni i nadmiaru tłuszczu, wyraźny aromat dymu wędzarniczego, brak obcych zapachów, mięso zwarte elastyczne, nieuszkodzone mechanicznie, bez zbędnych dodatków chemicznych, data przydatności co najmniej 14-21 dni od daty dostawy	kg	24	193,76	5%	4650,24	4882,75	7 dni
4.	<b>Makrela wędzona tusza</b> - bez głowy, z pasem barkowym, wypatroszona, waga tuszki 200-300 g, skóra czysta, złocista bez zanieczyszczeń, wędzona na ciepło dymem, bez sztucznych konserwantów, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zapleśnień, mięso jasne, zwarte, nie maziste o typowym smaku i zapachu wędzonej ryby, bez obcych zapachów, posmaków jełkich. Produkt pakowany w kartony 2 lub 3 kg	kg	110	50,58	5%	5563,80	5841,99	3 dni
5.	<b>Salatka pikantna z makreli</b> – minimalna zawartość ryby rozdrobnionej makreli 35- 40% masy netto, ogórek, cebula, papryka, marchew, pikantny sos pomidorowy, przyprawy naturalne, puszka metalowa lub aluminiowa hermetycznie zamknięta, produkt bez substancji zagęszczających. Waga opakowania minimum 170g	Szt.	210	4,69	5%	984,90	1034,15	36 miesięcy
6.	<b>Paprykarz</b> – konserwa rybna - rozdrobnione mięso ryb (nie mniej 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. Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa lub blaszana z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia. Opakowanie jednostkowe 250 g lub 310 g	Szt.	370	5,64	5%	2086,80	2191,14	360 dni
7.	<b>Tuńczyk w sosie własnym (w kawałkach)</b> – konserwa rybna, mięso o barwie od jasnokremowej do jasno różowej bez ciemnych przebarwień niedopuszczalna struktura mazista lub nadmiernie rozdrobniona, puszka metalowa hermetycznie zamknięta z powłoką	Szt.	1400	10,07	5%	14098,00	14802,90	480 dni

	wewnętrzną dopuszczoną do kontaktu z żywnością, wyposażoną w system łatwego otwierania typu „easy-open”. Gramatura puszek 160/170 g							
8.	<b>Śledź w śmietanie, gotowy do spożycia</b> – filet ze śledzia (min. 50-60 % produktu, solony lub a”la matias, krojony w kawałki, gęsty sos śmietanowy na bazie kwaśnej śmietany lub jogurtu z dodatkiem cebuli, jabłka, opakowanie 500 g, 1 kg lub 2,5 kg	Kg	10	80,00	5%	800,00	840,00	10 dni
9.	<b>Dorsz mrożony filet</b> – chuda ryba o białym delikatnym mięsie, filet bez skóry i bez ości, zawartość glazury 5- 10 % , wielkość fileta od 200-400 g	Kg	50	35,18	5%	1759,00	1846,95	18 miesięcy
10.	<b>Tuńczyk w pomidorach (w kawałkach)</b> – konserwa rybna, mięso o barwie od jasnokremowej do jasno różowej bez ciemnych przebarwień niedopuszczalna struktura mazista lub nadmiernie rozdrobniona, puszka metalowa hermetycznie zamknięta z powłoką wewnętrzną dopuszczoną do kontaktu z żywnością, wyposażoną w system łatwego otwierania typu „easy-open”. Gramatura puszek 160/170 g	Szt.	160	6,98	5%	1116,80	1172,64	24 miesiące

Łączna wartość wynagrodzenia netto wynosi 62038,44 **zł** plus obowiązujący podatek w kwocie 3101,93 **zł**,

tj. brutto **65140,37 zł** (słownie: sześćdziesiąt pięć tysięcy sto czterdzieści złotych 37/100).

Miejscowość Poznań, data 19.03.2026 r.

.....  
(podpis i pieczęć upoważnionego Wykonawcy)