

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
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1.	Miruna mrożona, filet ze skórą- 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, karton zbiorczy od 5 kg, 6,8 kg, 10 kg, opakowania muszą być oryginalne, szczelne nie uszkodzone. Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, gatunek, kraj pochodzenia, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, masę netto bez glazury	kg	350	20,50 zł	5%	7 175,00 zł	7 533,75 zł
2.	Łosoś mrożony filet, głęboko mrożony - filet ze	kg	290	51,00 zł	5%	14 790,00 zł	15 529,50 zł

	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						
3.	Łosoś wędzony na zimno, plastrowany - 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	110,00 zł	5%	2 640,00 zł	2 772,00 zł
4.	Makrela wędzona tusza - bez głowy, z pasem barkowym, wypatroszona, waga tuszki 200-300g, 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	40,00 zł	5%	4 400,00 zł	4 620,00 zł
5.	Salatka pikantna z makreli – 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	3,15 zł	5%	661,50 zł	694,58 zł

6.	Paprykarz – konserwa rybna -rozdrobione 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 250g lub 310g	Szt.	370	4,55 zł	5%	1 683,50 zł	1 767,68 zł
7.	Tuńczyk w sosie własnym (w kawałkach) – 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, wyposażona w system łatwego otwierania typu „easy-open”. Gramatura puszki 160/170g	Szt.	1400	4,50 zł	5%	6 300,00 zł	6 615,00 zł
8.	Śledź w śmietanie, gotowy do spożycia – 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 500g, 1 kg lub 2,5 kg	Kg	10	25,00 zł	5%	250,00 zł	262,50 zł
9.	Dorsz mrożony filet – chuda ryba o białym delikatnym mięsie, filet bez skóry i bez ości, zawartość glazury 5- 10 %, wielkość fileta od 200-400g	Kg	50	41,00 zł	5%	2 050,00 zł	2 152,50 zł
10.	Tuńczyk w pomidorach (w kawałkach) – konserwa rybna, mięso o barwie od jasnokremowej do jasno różowej bez ciemnych	Szt.	160	4,50 zł	5%	720,00 zł	756,00 zł

przebarwień niedopuszczalna struktura mazista lub nadmiernie rozdrobniona, puszka metalowa hermetycznie zamknięta z powłoką wewnętrzną dopuszczoną do kontaktu z żywnością, wyposażona w system łatwego otwierania typu „easy-open”. Gramatura puszki 160/170g						
--	--	--	--	--	--	--

Łączna wartość wynagrodzenia netto wynosi **40 670,00 zł** plus obowiązujący podatek w kwocie 2 033,51 zł

tj. brutto **42 703,51 zł** (słownie: czterdzieści dwa tysiące siedemset trzy złote i pięćdziesiąt jeden groszy).

Miejscowość Grzebienisko , data 04.05.2026r.

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