

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.	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, 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	18,78	5	6573,00	6901,65	rok

2.	<p>łosoś mrożony filet, głęboko mrożony - 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</p>	kg	290	61,97	5	17971,30	18869,87	rok
3.	<p>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</p>	kg	24	70,56	5	1693,44	1778,11	10 dni

4.	Makrela wędzona tusza - 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	36,44	5	4008,40	4208,82	10 dni
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 hermeticznie zamknięta, produkt bez substancji zagęszczających. Waga opakowania minimum 170g	Szt.	210	2,99	5	627,90	659,30	rok

6.	<p>Paprykarz – 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</p>	Szt.	370	3,99	5	1476,30	1550,12	rok
7.	<p>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 160/170 g</p>	Szt.	1400	4,43	5	6202,00	6512,10	rok

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 500 g, 1 kg lub 2,5 kg	Kg	10	15,00	5	150,00	157,50	30 dni
9.	Dorsz mrożony filet – chuda ryba o białym delikatnym mięsie, filet bez skóry i bez ości, zawartość glazury 5- 10 % , wielkość fileta od 200-400 g	Kg	50	31,28	5	1564,00	1642,20	rok
10.	Tuńczyk w pomidorach (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 160/170 g	Szt.	160	4,43	5	708,80	744,24	rok

40975,14 43023,91

Łączna wartość wynagrodzenia netto wynosi 40 975,14zł plus obowiązujący podatek w kwocie 2 048,77zł, tj. brutto 43 023,91zł (słownie: czterdzieści trzy tysiące dwadzieścia trzy 91/100zł

Miejscowość Łaszczyn data 05.03.2026

(podpis i pieczęć upoważnionego Wykonawcy)