**ZAŁĄCZNIK 1 – CZĘŚĆ 2 – RYBY PRZETWORZONE I KONSERWOWANE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Orientacyjna ilość w kg** | **Cena za**  **1 kg** | **VAT w %** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Termin przydatności do spożycia** | **Proponowany producent** |
| 1 | **Filet śledziowy solony a la matjas -** op. 1-5 kg, filet biały lub lekko kremowy, mięsisty, płaty o szerokości 3-4 cm, zapach swoisty, bez oznak jełczenia i procesu psucia się, pakowany w wiaderka plastikowe | **225** |  | 5 |  |  | 3 miesiące |  |
| 2 | **Leczo rybne -** op.1-5 kg, filety z ryb dorszowatych, wzbogacone dodatkiem kolorowych warzyw i odpowiednich przypraw, konsystencja gęsta, zapach świeży, swoisty, bez obcych zapachów | **275** |  | 5 |  |  | 21 dni |  |
| 3 | **Ryba typu po chojnicku -** op.1-5 kg, filety z ryb dorszowatych, wzbogacone dodatkiem kolorowych warzyw i odpowiednich przypraw. Zastosowanie zalew octowych, konsystencja gęsta, zapach świeży, swoisty, bez obcych zapachów | **275** |  | 5 |  |  | 21 dni |  |
| 4 | **Makrela w galarecie -** op.180-200 g/ 1 szt. 70-85% masy mięsnej rybnej, warzywa gotowane, galareta przeźroczysta, konsystencja stała, zwarta, zapach typowy | **275** |  | 5 |  |  | 21 dni |  |
| 5 | **Makrela wędzona** - 200-250 g/1 szt., świeżo wędzona, soczysta bez obcych zapachów | **320** |  | 5 |  |  | 4 dni |  |
| 6 | **Pasta kanapkowa do smarowania-** op.60-90 g/1 szt. pasta z dodatkiem łososia wędzonego, przypraw, łatwa do smarowania kanapek, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych | **60** |  | 5 |  |  | 30 dni |  |
| 7 | **Pasta kanapkowa do smarowania-** op.60-90 g/1 szt. pasta z dodatkiem tuńczyka, łatwa do smarowania kanapek, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych | **60** |  | 5 |  |  | 30 dni |  |
| 8 | **Pasta kanapkowa do smarowania-** op.60-90 g/1 szt. pasta z dodatkiem pstrąga wędzonego, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych | **60** |  | 5 |  |  | 30 dni |  |
| 9 | **Pasta kanapkowa do smarowania-** op.60-90 g/1 szt. pasta z dodatkiem suszonych pomidorów, łatwa do smarowania kanapek, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych | **60** |  | 5 |  |  | 30 dni |  |
| 10 | **Filet z miruny ze skórą mrożony** - płaty fileta o wadze 350-400 g o szerokości 8-10 cm i długości 30-40 cm, bez glazury lub z glazurą max do 5%, bez obcych zapachów | **380** |  | 5 |  |  | 9 miesięcy |  |
| 11 | **Pstrąg świeży patroszony z głową -** tuszka 1 szt. o wadze 300-350g | **450** |  | 5 |  |  | 1 dzień |  |
| 12 | **Rolmops opiekany w sosie pomidorowym -** op. 2-3 kg, waga 1 porcji rolmopsa 100-120 g., skład: śledź, ogórek konserwowy, cebula, koncentrat pomidorowy, sól, przyprawy zapach swoisty | **450** |  | 5 |  |  | 21 dni |  |
| 13 | **Ryba po grecku -** op.180-200g/1 op. ryby smażone (min. 45%), sos grecki (warzywa, sos pomidorowy, substancje smakowe), opakowane bez uszkodzeń mechanicznych | **275** |  | 5 |  |  | 21 dni |  |
| 14 | **Sałatki smak mix-** op. 100-160 g/ 1 szt. na bazie dodatków śledzia, tuńczyka, pstrąga, łososia, różnego rodzaju warzyw, ziemniaków, drobiu, boczku, pieczarek, jaj, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych | **225** |  | 5 |  |  | 21 dni |  |
| 15 | **Filet śledziowy w sosie pomidorowym - a 125g (+-5%),** konserwa rybna sterylizowana - opakowanie puszka stalowa łatwo otwieralna (EO) lub aluminiowa, zawartość ryby minimum 55% | **250** |  | 5 |  |  | 12 miesięcy |  |
| 16 | **Filet z makreli w pomidorach - a 125g (+-5%),** konserwa rybna sterylizowana - opakowanie puszka stalowa łatwo otwieralna (EO) lub aluminiowa, zawartość ryby minimum 55% | **250** |  | 5 |  |  | 12 miesięcy |  |
| 17 | **Sałatka pikantna z makreli - a 125g (+-5%),** konserwa rybna sterylizowana - opakowanie puszka stalowa łatwo otwieralna (EO) lub aluminiowa, zawartość ryby minimum 33% | **250** |  | 5 |  |  | 12 miesięcy |  |
| 18 | **Tuńczyk w sosie własnym w kawałkach - op. 150-200g/1 szt**., konserwa rybna sterylizowana, zawartość ryby minimum 71% | **150** |  | 5 |  |  | 12 miesięcy |  |
|  |  | **4 290 kg** |  |  |  |  |  |  |