**ZAŁĄCZNIK NR 2 – PRZETWORY RYBNE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Wymagana ilość w kg** | **Cena za 1 kg** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Minimalny termin przydatności do spożycia** | **Producent** |
| 1 | **Filet śledziowy matjas -** op. 1-5 kg, filet biały, mięsisty, płaty o szerokości 3-4 cm, zapach swoisty, bez oznak jełczenia i procesu psucia się, pakowany w wiaderka plastikowe. | **300** |  |  |  | 3 miesiące |   |
| 2 | **Leczo rybne -** op.1-5 kg, konsystencja gęsta, zapach świeży, swoisty, bez obcych zapachów. | **200** |  |  |  | 21 dni |   |
| 3 | **Makrela w galarecie -** op.180-200 g/ 1 szt. 70-85% masy mięsnej rybnej, warzywa gotowane, galareta przeźroczysta, konsystencja stała, zwarta, zapach typowy. | **300** |  |  |  | 21 dni |   |
| 4 | **Makrela wędzona** - 220-250 g/1 szt, świeżo wędzona, soczysta bez obcych zapachów. | **500** |  |  |  | 4 dni |   |
| 5 | **Pasta rybna -** op.50-90 g/1 szt. smak mix, pasta na bazie sosu majonezowego, z dodatkiem ryby (np.łosoś, tuńczyk), jaj, warzyw, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych. | **300** |  |  |  | 21 dni |   |
| 6 | **Pstrąg świeży patroszony z głową -** tuszka 1 szt. o wadze 300-350g. | **1200** |  |  |  | 1 dzień |   |
| 7 | **Rolmops opiekany w sosie pomidorowym -** op. 2-3 kg, waga 1 porcji rolmopsa150-180 g., skład: śledź, ogórek konserwowy, cebula, koncentrat pomidorowy, sól, przyprawy zapach swoisty | **200** |  |  |  | 21 dni |   |
| 8 | **Ryba po grecku -** op.100-200g/1 op. ryby smażone (min. 45%), sos grecki (warzywa, sos pomidorowy, substancje smakowe, konserwujące), opakowane bez uszkodzeń mechanicznych. | **200** |  |  |  | 21 dni |   |
| 9 | **Sałatka śledziowa z buraczkami-** op. 100-150 g/1 szt**.** marynowana i solona krajanka śledziowa, buraczki czerwone (20-25%), cebula, ogórek, jabłko, seler, przyprawy, substancje konserwujące. | **200** |  |  |  | 21 dni |   |
|  |  | **3 400** |  |  |  |  |  |

Wartość netto: ……………………………………………. ……………………………………………………………

 podpis Wykonawcy