#### Załącznik nr 2 do SWZ

**ZADANIE 5 - RYBY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m | Przewidy wana  ilość | Cena netto jednostkowa | Stawka  podatku  VAT % | Cena brutto jednostkowa | Wartość netto całkowita | Wartość brutto całkowita |
| 1. | **Polędwica z dorsza atlantyckiego** -produkt głęboko mrożony, op. min 5kg, termin przydatności do spożycia min.30 dni od dostarczenia. | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 2. | **Dorsz atlantycki filet- z/s** ,produkt głęboko mrożony , bez skory, op. min. 5 kg, termin przydatności do spożycia min.30 dni od dostarczenia. | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 3. | **Dorsz atlantycki filet- b/s** ,produkt głęboko mrożony , bez skory, op. min. 5 kg, termin przydatności do spożycia min.30 dni od dostarczenia. | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 4. | **Morszczuk kapski**- filet, bez skóry, bez glazury, op. min 5 kg,  termin przydatności do spożycia min.30 dni od dostarczenia. | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 5. | **Filet z łososia**- łosoś ze skórą świeży, barwa: odpowiednia do danego produktu, termin przydatności do spożycia min.2 dni od dostarczenia. | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 6. | **Kostka rybna z fileta panierowana**- 65%fileta z ryby, op. min. 5 kg,  termin przydatności do spożycia min.30 dni od dostarczenia. | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 7. | **Steki rybne z ziołami-** Filety z mintaja w kształcie trapezów, w chrupiącej  panierce z ziołami, wstępnie podsmażone, produkt głęboko mrożony  opakowanie nie mniejsze niż 3,25kg **(**1szt **–** 125g) zawartość ryby co  najmniej 71 %, termin przydatności do spożycia min.30 dni od dostarczenia, certyfikat MSC. | kg | 270 |  |  |  |  |  |
| 8. | **Filety rybne w chrupiącej panierce-** panierowane i wstępnie podsmażone filety rybne, zawartość ryby co najmniej 67%, głęboko mrożone, opakowania nie mniejsze niż 6kg ( 1 sztuka – 100g), termin przydatności do spożycia  min.30 dni od dostarczenia. | kg | 240 |  |  |  |  |  |
| SUMA: | | | | | | |  |  |