

l.p	Nazwa przedmiotu	Nazwa handlowa	Producent	Wielkość opakowania	Jm.	Ilość	Cena jednostkowa netto zł	Wartość netto złotych	Stawka VAT
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Filet z dorsza atlantyckiego, SHP, kl. I, bez skóry 160 – 320 g, opakowanie jednostkowe karton od 6 do 9 kg				kg	900			
2	Filet z morszczuka, bez skóry, kl. I, SHP, 60-200g, opakowanie jednostkowe karton od 4 do 5 kg				kg	100			
3	Filet mrożony z miruny patagońskiej, ze skórą, bez cienkich końcówek, SHP, kl. I, opakowanie jednostkowe tafla od 6 do 8 kg.				kg	900			
4	Pstrąg tęczowy filet ze skórą, 300 – 500g, bez ości, mrożony, glazura do 20%, kl. I				kg	80			
5	Pstrąg patroszony z głową 240 – 350g, IQF, kl. I				kg	80			
6	Sandacz filet ze skórą, 300 – 500g, do 20% glazury, kl. I				kg	50			
7	Dorada filet mrożony, 20% glazury, kl. I				kg	100			
8	Halibut niebieski filet ze skórą, 400-600g, SHP, kl. I				kg	100			
9	Ryba wędzona – makrela, tusza 300-500g, kl. I, opakowanie jednostkowe karton do 3 kg				kg	450			
RAZEM:							netto:		
							brutto:		

Wymagania dla ryb mrożonych:

Klasa I,

Pakowanie: opakowania powinny być z atestem do kontaktu z żywnością, czyste, całe, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać filet przed zanieczyszczeniem.

Pakowane: zgodne z wymaganym w opisie asortymentowym

Każde opakowanie jednostkowe musi zawierać:

nazwę handlową; nazwę i adres producenta; kraj z którego pochodzi wyrób; masę netto lub masę netto porcji i liczbę porcji, klasę jakości

oznaczenie partii produkcyjnej, datę minimalnej trwałości; warunki przechowywania;

Transport: transport filetów mrożonych powinien odbywać się zgodnie z PN-71/A-87057

.....
pieczętka, podpis identyfikujący upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy