

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	Dorsz, filet ze skórą, świeży,				kg	500			
2	dorsz, polędwica, świeża				kg	100			
3	tuńczyk, filet świeży se skórą				kg	80			
4	pstrąg tęczowy filet ze skórą, świeży, kl. I,				kg	80			
5	okoń tuszka, świeży				kg	100			
6	sandacz filet ze skórą, świeży, 300 – 500g, kl. I				kg	80			
7	Dorada królewska filet ze skórą , świeży				kg	100			
8	Halibut niebieski filet ze skórą, świeży 400-600g,				kg	200			
9	karp, elementy świeży				kg	80			
10	szczupak, filet świeży se skórą				kg	80			
11	śledź bałtycki tuszka świeża				kg	80			
12	leszcz patroszony – tuszka, świeża				kg	80			
RAZEM:							netto:		
							brutto:		

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

Wymagania dla ryb świeżych:

Klasa I,

ryby morskie: świeże, zdrowe, nie pochodzące ze sztucznych hodowli

ryby słodkowodne: świeże, zdrowe, z hodowli rybnych w Polsce

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