

Formularz asortymentowo - cenowy

Część 6. Ryby i produkty rybne przetworzone i zakonserwowane. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego. Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się. Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy

Lp.	Wyszczególnienie	Ilość	J. m.	Cena jednostkowa (brutto)	Wartość (brutto)	Uwagi
	Ryby i produkty rybne przetworzone i zakonserwowane					
1	Filety rybne mrożone z morskich	850	kg			
2	Tuńczyk w oleju	210	szt.			
3	Paprykarz 135g	160	szt.			
4	Pasta makrelowa	100	kg			
5	Paluszki rybne	200	kg			
				Razem:		