

Sprawa znak:1/P126/Z.O/2018

Zał. Nr 1h do Z.O

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz z kalkulacją ceny oferty dla części nr 8

Część 8: ryby

L.P.	Nazwa przedmiotu zamówienia - asortyment	Opis przedmiotu zamówienia	Jedn. Miary	ilość	Cena jedn. Netto	Wartość netto (3=1x2)	VAT (%)	Kwota VAT (5=3x4)	Wartość brutto (6=3+5)
x	x	x		1	2	3	4	5	6
1	RYBA FILET Z	mrożony, bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; - zapach: właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny, - tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, po rozmrożeniu sprężysta, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, - właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, płyty shp/bs, opakowanie (szaterpack) 6,8-7,0kg	kg	50				0	0,0
2	RYBA FILET Z MIRUNY	mrożony, bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; - zapach: właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny, - tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, po rozmrożeniu sprężysta, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, - właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, płyty shp/bs, opakowanie (szaterpack) 6,8-7,0kg	kg	600				0	0,0
3	RYBA FILET Z ŁOSOSIA	świeży, ze skórą, bez ości i obcych zanieczyszczeń- zapach: właściwy do ryby świeżej, kolor lekko pomarańczowy, tkanka mięsna o naturalnej barwie, bez plam i przebarwień, o prawidłowym zapachu, - właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, płyty	kg	10				0	0,0

4	RYBA FILET Z ŁOSOSIA WĘDZONY NA CIEPŁO	świeży, ze skórą, wędzony na ciepło, bez ości i obcych zanieczyszczeń- zapach: właściwy do ryby świeżej, kolor lekko pomarańczowy, tkanka mięsna o naturalnej barwie, bez plam i przebarwień, o prawidłowym zapachu, - właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, płaty, kawałki ok.15-20dkg, pakowane w kartonie	kg	5				0	0,0
5	RYBA MAKRELA WĘDZONA	świeża, cała tuszka, zapach: właściwy do ryby świeżej, bez plam i przebarwień, o prawidłowym zapachu, - właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, płaty	kg	5				0	0,0

Cena za całość przedmiotu zamówienia - Część 8 wynosi zł brutto:, cena netto....., razem:
słownie:(.....)

.....
podpis/y osoby/ób upoważnionej do podpisu i reprezentowania Wykonawcy

.....
miejsce, data