|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Załącznik nr 7**  **Część nr VII: Dostawa ryb** |  |  |  | |  |  |
|  | **Przedszkole Miejskie nr 10 w Bytomiu, ul Strzelców Bytomskich 152** | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |
| **lp** | **Nazwa artykułu** | **Jedn.** | **Ilość** | **Stawka podatku VAT%** | **Cena jednostkowa** | | **Wartość** |
|  | **brutto** | | **brutto** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | |  |
| 1 | **Miruna filet b/s IQF 8-12 gatunek** I (Mięso o naturalnym właściwym dla ryb mrożonych zapachu, pozbawione obcych zapachów i/lub zapachów świadczących o procesie psucia mięsa, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej. Barwa mięsa naturalna, charakterystyczna dla danego gatunku ryb.Mięso czyste, pozbawione jakichkolwiek zanieczyszczeń, substancji obcych, krwi.) | kg | 200 |  |  | |  |
| 2 | **Dorsz filet b/s IQF 8-12 gatunek I I** (Mięso o naturalnym właściwym dla ryb mrożonych zapachu, pozbawione obcych zapachów i/lub zapachów świadczących o procesie psucia mięsa, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej. Barwa mięsa naturalna, charakterystyczna dla danego gatunku ryb.Mięso czyste, pozbawione jakichkolwiek zanieczyszczeń, substancji obcych, krwi.) | Kg | 60 |  |  | |  |
| 3 | **Panierowane paluszki z fileta mrożone , gatunek I** | kg | 250 |  |  | |  |
| 4 | **łosoś filet b /s IQF 8-12 gatunek I** (Mięso o naturalnym właściwym dla ryb mrożonych zapachu, pozbawione obcych zapachów i/lub zapachów świadczących o procesie psucia mięsa, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej. Barwa mięsa naturalna, charakterystyczna dla danego gatunku ryb, , dla łososia dopuszczalna jest różowa barwa mięsa Mięso czyste, pozbawione jakichkolwiek zanieczyszczeń, substancji obcych, krwi.) | kg | 60 |  |  | |  |
| 5 | **makrela wędzona** (ryba wędzona na gorąco. Smak i zapach przyjemny, typowy dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb. Barwa mięsa naturalna, charakterystyczna dla danego gatunku ryb. ) | kg | 40 |  |  | |  |
| 6 | **śledź wędzony filet**  (ryba wędzona na gorąco. Smak i zapach przyjemny, typowy dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb. Barwa mięsa naturalna, charakterystyczna dla danego gatunku ryb. ) | kg | 10 |  |  | |  |
| 7 | **łosoś wędzony** **filet**  (ryba wędzona na gorąco. Smak i zapach przyjemny, typowy dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb. Barwa mięsa naturalna, charakterystyczna dla danego gatunku ryb. ) | kg | 12 |  |  | |  |
| 8 | **tuńczyk w oleju p. 170 gram** (filety rybne w oleju, o cechach typowych i smaku charakterystycznym dla ryb w oleju. . Zawartość ryby minimum 90%. Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu | puszka | *100* |  |  | |  |
| 9 | **Filet z makreli w sosie pomidorowym p. 170 gram** (filety rybne w sosie pomidorowym, o cechach typowych i smaku charakterystycznym dla ryb w pomidorach. Opakowanie: szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu | Puszka | 100 |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | **RAZEM brutto:** |  | |  |