

Formularz asortymentowo-cenowy - Część 8

(nazwa Wykonawcy/Wykonawców)

Dostawa artykułów żywnościowych do Zespołu Szkół Nr 2 z Oddziałami Integracyjnymi w Pułtusk w podziale na 10 części

Część 8 - Ryby mrożone

| Lp | nazwa artykułu | jednostka miary | ilość | cena jednostkowa netto [zł] | wartość netto [zł] | stawka podatku VAT [%] | wartość podatku VAT [zł] | wartość brutto [zł] | Uwagi |
|----|--|-----------------|-------|-----------------------------|--------------------|------------------------|--------------------------|---------------------|---|
| A | B | C | | E | F (= D x E) | G | H (= F x G) | I (= F + H) | J |
| 1 | filet z ryby Miruna – bez skóry, bez glazury | kg | 320 | | | 5,00% | | | dostawy na adres ul. Polna 7, 06-100 Pułtusk |
| 2 | paluszki rybne | kg | 120 | | | 5,00% | | | |
| 3 | filet z ryby Morszczuk - bez glazury | kg | 80 | | | 5,00% | | | |
| 4 | Miruna - filet bez skóry i ości, dopuszczalne filety o nieregularnej wielkości i kształcie, bez skóry i wyrostków ościstych kręgośłupa, kl. I, brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Tkanka mięsna po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, bez plam i przebarwień, nierozpadająca się. Brak oznak rozmrożenia, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny, pożądana zawartość glazury 0-5%, maksymalnie do 10%. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Prawidłowe oznaczenia na opakowaniu zbiorczym pozwalające na rozpoznanie producenta, nazwy gatunku ryby, termin przydatności do spożycia, metody i obszar połowu, procentową zawartość glazury. | kg | 400 | | | 5,00% | | | dostawy na adres ul. Teofila Kwiatkowskiego 6, 06-100 Pułtusk |
| 5 | Łosoś - filety świeże lub mrożone, bez skóry, kl. I, brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości. Tkanka mięsna sprężysta, zwarta o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku ryby, bez przebarwień, zapach swoisty, niedopuszczalny gnilny lub inny obcy zapach. Prawidłowe oznaczenia na opakowaniu zbiorczym pozwalające na rozpoznanie producenta, nazwy gatunku ryby, termin przydatności do spożycia, metody i obszar połowu. | kg | 40 | | | 5,00% | | | |

| | | | | | | | | |
|-------|--|----|----|--|--|-------|--|--|
| 6 | Makrela wędzona na gorąco, tusze o wadze 200/220 g ułożone w kartonie równolegle; cechy dyskwalifikujące: zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, tekstura tkanki mięsnej mazista. Opakowanie: pudło kartonowe od 4 kg do 10 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 80 | | | 5,00% | | |
| 7 | Szprotki wędzone na gorąco, ryby całe, jędrne, nieuszkodzone, złocista barwa typowa dla wędzenia, skóra nienaruszona, bez rozdarć. Ryby nie mogą być przypalone, przesuszone ani rozpadające się. | kg | 30 | | | 5,00% | | |
| RAZEM | | | | | | | | |

*Mrożenie SHP (ang. Shatter Pack) polega na oddzielaniu poszczególnych filetów, układanych warstwami, foliowymi przekładkami. Przeprowadzenie tego zabiegu zapobiega sklejaniu się poszczególnych filetów w trakcie mrożenia i pozwala na ich wydobywanie z bloku pojedynczo, bez konieczności rozmrażania wszystkich.