FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Dostawa ryb świeżych i mrożonych

LP	Opis przedmiotu zamówienia	JEDNOSTKA MIARY	ILOŚĆ SZACUNKOWA (kg)	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Dorsz atlantycki (gadus morhua) mrożony SHP, polędwica bez skóry i ości - kawałki wycięte z płatu ryby, o regularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, zapach i smak charakterystyczny dla dorsza, zawartość glazury nie większa niż 5%, kl. I	kg	120					
2	Łosoś mrożony - filet bez skóry, bez ości, płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie , oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa , bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa , zapach i smak charakterystyczny dla łososia , zawartość glazury nie większa niż 10%kl. I	kg	100					
3	Łosoś - wędzony na gorąco, ryba bez ości, soczysty, lekko słony i delikatnie wędzony w smaku. Produkt pakowany próżniowo, aby dłużej zachować walory smakowe, wartości odżywcze ryby oraz jej świeżość.	kg	10					
4	Miruna mrożona - filet bez skóry , bez ości , płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie , oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa , bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa , zapach i smak charakterystyczny dla miruny , zawartość glazury nie większa niż 5%kl. I	kg	120					
5	Makrela wędzona 300-500	kg	20					
6	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym min 95 % ryby,170g	szt	50					
				WARTOŚĆ				

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