Załącznik nr 1 do Formularza oferty

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Ryby

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jedn. | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
| 1 | Filet z miruny ze skórą mrożony bez glazury | kg | 500 |  |  |  |  |
| 2 | Filet z miruny bez skóry mrożony bez glazury | kg | 600 |  |  |  |  |
| 3 | Filet z tilapii mrożony (glazura do 25 %) | kg | 500 |  |  |  |  |
| 4 | Kostka z miruny  | kg  | 500 |  |  |  |  |
| 5 | Płaty śledziowe mrożone | kg | 400 |  |  |  |  |
| 6 | Filet śledziowy marynowany (wiaderko 4 kg) | kg | 56 |  |  |  |  |
| 7 | Filet śledziowy solony a’la matias (wiaderko 4 kg) | kg  | 600 |  |  |  |  |
| 8 | Makrela wędzona | kg  | 500 |  |  |  |  |
| 9 | Tuńczyk w sosie własnym rozdrobniony 170g-200g | szt  | 100 |  |  |  |  |
| 10 | Paluchy z łososia wędzone | kg | 150 |  |  |  |  |
| 11 | Paprykarz z łososia | kg | 300 |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |

WYMAGANIA

Opis wymaganego produktu:

1. Ryby mrożone-barwa jasna, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia.
2. Filety śledziowe w zamykanych szczelnych wiaderkach, zapach i smak charakterystyczny dla ryby solonej i marynowanej
3. Makrela wędzona- świeża o charakterystycznym zapachu i smaku dla wędzonej ryby, całe tuszki, wypatroszone, gładka, lekko tłusta powierzchnia
4. Rozdrobnione mięso z tuńczyka w sosie własnym, puszka nie uszkodzona, bez śladów otwarcia, wybrzuszenia
5. Paluchy z łososia-mięso z łososia drobno zmielone, wędzone, przyprawione. Wygląd na przekroju: jasnoróżowa masa jednolita, konsystencja ścisła, Pakowane w opakowaniach hermetycznych po 1 kg. **S**mak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z określonych gatunków ryb(łosoś),niedopuszczony: smak i zapach nieświeży, gorzki, z pleśnią, inny obcy
6. .rozdrobnione mięso ryb (nie mniej jak 40% łosoś) z dodatkiem ryżu, koncentratu pomidorowego, warzyw oraz przypraw. Barwa czerwona. Ostry i wyraźny smak charakterystyczny dla produktu oraz użytych przypraw. Materiał tacka PE, opakowanie czyste, nieuszkodzone.

Cechy dyskwalifikujące:

1. widoczne oznaki rozmrożenia towaru
2. zapach świadczący o procesie psucia się
3. niedopuszczalne zabrudzenia

 ……………………………………….

podpis osoby/ób upoważnionej/ych

do reprezentowania Wykonawcy