|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa asortymentu** | **J.m** | **Ilość szacun.** | **Cena netto za 1 kg** | **Wartość netto** | **Vat****%** | **Wartość brutto** |
| Pierogi z jagodami | kg | **200** |  |  |  |  |
| Pierogi z serem | kg | **200** |  |  |  |  |
| Pyzy z mięsem | kg | **200** |  |  |  |  |
| Frytka prosta | kg | **200** |  |  |  |  |
| Marchewka „Miniaturka” | kg | **100** |  |  |  |  |
| Ryba Miruna z/s | kg | **200** |  |  |  |  |
| Ryba Dorsz czarny z/s | kg | **400** |  |  |  |  |
| Ryba Halibut filet mrożony b/s | kg | **100** |  |  |  |  |
| Ryba Sandacz filet mrożony b/s | kg | **100** |  |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |

Załącznik nr 1

**Oferta Cenowa**

Opis przedmiotu zamówienia na realizację zadania pod nazwą

**„Sukcesywna dostawa ryb i mrożonek**

 **dla Szkoły Podstawowej Nr 20 w Płocku w 2021 r.**

Przedmiotem zamówienia jest zakup oraz sukcesywna dostawa ryb i mrożonek według szacowanych ilości wymienionych poniżej

Dostawy ryb i mrożonek odbywać się będą 1 raz w tygodniu, w godzinach od 7.00 –7:30.

•Dostarczone ryby muszą być z odpowiednim ważnym terminem przydatności do spożycia.

•Muszą być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę i muszą być najwyższej jakości, spełniać wymogi sanitarno –epidemiologiczne oraz zasady systemu HACCP.

•Dostarczane ryby i mrożonki powinny spełniać właściwe standardy jakościowe przyjęte na rynku art. spożywczych, a Dostawca powinien zagwarantować, iż dostarczane produkty spełniają normy związane z warunkami sanitarnymi ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej.

Ilości wskazane w specyfikacji mają jedynie charakter orientacyjny i nie mogą być przedmiotem późniejszych roszczeń co do ich nie zrealizowania lub przekroczenia. Ostateczna ilość oraz rodzaj zamawianych ryb oraz mrożonek będzie zależała od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.

**……………………………………………………..**

**Podpis i pieczęć wykonawcy**