

Jednostka: Przedszkole nr 9 w Rybniku, ul. Henryka Wieniawskiego 9, 44-200 Rybnik

Zadanie 6-Ryby świeże i mrożone

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	J.m.	Przewidywana liczba	Cena jedn. netto	Wartość netto
1	Filet z Dorsza atlantyckiego	Filet SHP, głęboko mrożony, bez zbędnej glazury . Etykieta powinna zawierać dane dotyczące gatunku, połowu, pochodzenia oraz daty do spożycia.	kg	24		
2	Paluszki rybne	Filet w całości nie mielony, głęboko mrożony, bez zbędnej glazury . Etykieta powinna zawierać dane dotyczące gatunku, połowu, pochodzenia oraz daty do spożycia. Panierka tylko: mąka pszenna, woda, olej słonecznikowy lub rzepakowy, sól, skrobia ziemniaczana, przyprawy naturalne.	kg	110		
3	Filet z Miruny	Filet SHP, głęboko mrożony, bez zbędnej glazury . Etykieta powinna zawierać dane dotyczące gatunku, połowu, pochodzenia oraz daty do spożycia.	kg	110		
4	Filet z Morszczuka	filet SHP, głęboko mrożony, bez zbędnej glazury . Etykieta powinna zawierać dane dotyczące gatunku, połowu, pochodzenia oraz daty do spożycia.	kg	12		
5	Łosoś atlantycki	filet SHP, głęboko mrożony, bez zbędnej glazury . Etykieta powinna zawierać dane dotyczące gatunku, połowu, pochodzenia oraz daty do spożycia.	kg	12		
6	Filet z makreli w oleju w puszcze	Makrela nie rozdrobniona, skład tylko: makrela, olej, sól	szt	450		
Razem						0,00