

.....  
Pieczęć firmowa Wykonawcy

**Załącznik Nr 7 do SIWZ**  
(znak sprawy 1/OS/2017)

**Zadanie Nr 6 - ARTYKUŁY RYBNE**  
**Formularz cenowy**

Kod asortymentu w/g Wspólnego Słownika Zamówień : 15200000-0 (ryby przetworzone i konserwowane)

Lp.	Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), jego dane identyfikacyjne - określone przez Zamawiającego	Dane identyfikacyjne oferowanego przez Wykonawcę artykułu (asortymentu), określone przez Wykonawcę : - nazwa produktu, - źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta	Nazwa i ilość jednostek	Cena netto za jednostkę  [zł.]	Wartość netto pozycji asortymentowej (kol.4 x kol.5)  [zł.]	Stawka podatku VAT dla pozycji asortymentowej [%]	Wartość podatku VAT pozycji asortymentowej (kol.6 x % VAT:100)  [zł.]	Cena brutto pozycji asortymentowej (kol.6 + kol.8)  [zł.]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
I.	<b>Ryby przetworzone i konserwowane (CPV 15200000-0)</b>							
1.	<b>Mintaj mrożony filet.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> filety mrożone pojedynczo, płaty, całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, dopuszcza się nieznaczne rozwarstwienie mięsa, po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 8%, barwa mięsa – tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystyczna dla danego gatunku, zapach – właściwy dla ryb mrożonych, sprężystość tkanki mięsnej – sprężysta	Nazwa produktu ..... ..... ..... Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta .....	kg 1000					

<p>osłabionej.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną glazurą ochronną, niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu, uszkodzenia mechaniczne lub organiczne, ubytek masy po rozmrożeniu większy niż 8%, niewłaściwy smak i zapach, widoczne objawy psucia, brak oznakowania opakowań, opakowania uszkodzone, zabrudzone.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>						
<p>2. <b>Morszczuk mrożony filet.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> filety mrożone pojedynczo, płaty, całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, dopuszcza się nieznaczne rozwarstwienie mięsa, po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 8%, barwa mięsa – tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystyczna dla danego gatunku, zapach – właściwy dla ryb mrożonych, sprężystość tkanki mięsnej – sprężysta do osłabionej.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną glazurą ochronną, niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu, uszkodzenia mechaniczne lub organiczne, ubytek masy po rozmrożeniu większy niż 8%, niewłaściwy smak i zapach, widoczne objawy psucia, brak oznakowania opakowań, opakowania uszkodzone, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 100					
<p>3. <b>Makreła wędzona.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> makreła wędzona – tusza, makreła poddana solonkowaniu i podsuszaniu a następnie utrwaleniu przez nasycenie składnikami dymu wędzarniczego, tuszki wielkości 20-25 cm, tuszka bez głowy, wędzona na gorąco, ułożone w kartonie równolegle, smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> zapleśnienie na powierzchni, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, uszkodzenia mechaniczne, smak i zapach stęchły, gorzki, obcy, tekstura mazista, zawieranie pasożytów, brak oznakowania opakowań, opakowanie uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 64					

<p>4. <b>Śledzie solone typu Matjas filety</b>, Opakowanie / wiaderko plastikowe max. 5 kg.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, smak łagodny, ryby dobrze umięśnione, ryby oprawione (bez skóry i ości), słabo solone, oprawienie staranne. Ryby powinny być zanurzone w solance, zabarwienie naturalne, tekstura delikatna, solanka czysta lub lekko mętna o charakterystycznym zapachu, barwa mięsa – jasna (biała do lekko kremowej), właściwa dla śledzi.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> niewłaściwy smak i zapach, przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów, widoczne objawy zepsucia, filety rozpadające się, konsystencja luźna, brak oznakowania opakowań, opakowania uszkodzone lub zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 12					
<p>5. <b>Śledź w oleju</b>, filety. Opakowanie / wiaderko plastikowe max. 5 kg.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, smak łagodny, ryby dobrze umięśnione, ryby oprawione (bez skóry i ości), oprawienie staranne. Ryby powinny być zanurzone w oleju roślinnym, tekstura delikatna, barwa mięsa – jasna (biała do lekko kremowej), właściwa dla śledzi.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> niewłaściwy smak i zapach, przebarwienie świadczące o nieświeżości filetów, widoczne objawy psucia, filety rozpadające się, konsystencja luźna, brak oznakowania opakowań, opakowania uszkodzone, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 36					
<p>6. <b>Paprykarz szczeciński</b>. Opakowanie / puszka łatwotwieralna, 160 ÷ 330 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> konserwa wyprodukowana z ryb, warzyw, oleju, ryżu oraz dodatkowych dozwolonych substancji, zawartość ryby minimum 30%, opakowania szczelne, bez wad zamknięcia puszki.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzona, zawartość z objawami psucia, obcych posmaków i zapachów, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 60					

7. <b>Śledź w pomidorach.</b> Opakowanie / puszka łatwotwieralna 170 g.  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> konserwa zawierająca śledzie, koncentrat pomidorowy, przyprawy oraz inne dozwolone substancje, zawartość ryby minimum 50%, opakowanie szczelne, bez wad zamknięcia puszki. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzone, zawartość puszki z objawami psucia, obcych zapachów i posmaków, brak oznakowania produktu.	Nazwa produktu ..... ..... ..... Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 160					
8. <b>Śledź w oleju.</b> Opakowanie / puszka łatwotwieralna 170 g.  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> konserwa zawierająca śledzie, olej roślinny, przyprawy oraz inne dozwolone substancje, zawartość ryby minimum 55%, opakowanie szczelne, bez wad zamknięcia puszki. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzone, zawartość puszki z objawami psucia, obcych zapachów i posmaków, brak oznakowania produktu.	Nazwa produktu ..... ..... ..... Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 80					
9. <b>Filet z makreli w oleju.</b> Opakowanie / puszka łatwotwieralna 170 g.  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> konserwa zawierająca filety z makreli, olej roślinny, przyprawy oraz inne dozwolone substancje, zawartość ryby minimum 55%, opakowanie szczelne, bez wad zamknięcia puszki. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzone, zawartość puszki z objawami psucia, obcych zapachów i posmaków, brak oznakowania produktu.	Nazwa produktu ..... ..... ..... Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 20					
10. <b>Filet z makreli w pomidorach.</b> Opakowanie / puszka łatwotwieralna 170 g.  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> konserwa zawierająca filety z makreli, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, przyprawy oraz inne dozwolone substancje, zawartość	Nazwa produktu ..... ..... .....	kg 20					

ryby minimum 50%, opakowanie szczelne, bez wad zamknięcia puszk. <b>Cechy dyskwalifikujące</b> : uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzone, zawartość puszk z objawami psucia, obcych zapachów i posmaków, brak oznakowania produktu.	Nazwa producenta ..... ..... .....						
<b>Razem wartość netto / cena brutto :</b> <b>(suma pozycji kol. 6 / suma pozycji kol.9)</b>	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXX	XXXXXXXX		XXXXXXXX	XXXXXXXXXX	

#### UWAGA :

1. Formularz cenowy wypełnić (wyliczyć) i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone przez Wykonawcę, muszą być wszystkie pozycje asortymentowe w kolumnie Nr.3 i kolumnach Nr.5; 6; 7; 8; 9. Kolumnę Nr.6 i Nr.9 Wykonawca winien podsumować.
2. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, Wykonawca określa w kol. Nr.5 dla jednostek podanych w kol. Nr 4, biorąc pod uwagę wielkości opakowań podanych w kol. Nr 2.
3. Dostawy poszczególnych asortymentów winny odbywać się w opakowaniach (gramaturze), określonych w kol. Nr 2.
4. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, określone przez Wykonawcę w kol. Nr.5, muszą być o wartości dodatniej (większej od zera), i nie mogą wzrosnąć w okresie obowiązywania umowy.
5. Opakowania artykułów (asortymentów) określone w kol. Nr 2 muszą być opakowaniami producenta.

..... dnia .....  
 (Miejscowość) (data)

.....  
 pieczęć/pieczenie, podpis/-y osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy