

Artykuły rybne

.....

Pieczęć firmowa Wykonawcy

**Załącznik Nr 2 do SIWZ**

(znak sprawy DPS III.263.1.2020)

**Zadanie Nr 1 - 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 jednostki miary	ilość jednostek	Cena netto za jednostkę  [zł.]	Wartość netto pozycji asortymento wej  (kol.5 x kol.6)  [zł.]	Stawka podatku VAT dla pozycji asortymento wej  [%]	Wartość podatku VAT pozycji asortymentowej  (kol.7 x % VAT:100)  [zł.]	Cena brutto pozycji asortymentowej  (kol.7 + kol.9) [zł.]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
I.	Ryby przetworzone i konserwowane (CPV 15200000-0)								

Artykuły rybne

1.	<p>Miruna ze skórą mrożony filet.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : filety mrożone pojedynczo, płaty, całe bez 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>Cechy dyskwalifikujące : 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	500						
----	---	---	----	-----	--	--	--	--	--	--

Artykuły rybne

2.	<p>Morszczuk mrożony filet.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> filety mrożone pojedynczo, płyty, 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	600					
----	--	---	----	-----	--	--	--	--	--

Artykuły rybne

3.	<p>Makrela wędzona.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> makrela wędzona – tusza, makrela 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	72						
----	---	---	----	----	--	--	--	--	--	--

Artykuły rybne

4.	<p><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 opracione (bez skóry i ości), słabo solone, opracienie 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					
----	---	---	----	----	--	--	--	--	--

Artykuły rybne

5.	<p><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><b>Nazwa produktu</b>  .....  .....  .....</p> <p><b>Nazwa producenta</b>  .....  .....  .....</p>	kg	36					
6.	<p>Paprykarz szczeciński. Opakowanie / puszka łatwootwieralna, 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><b>Nazwa produktu</b>  .....  .....  .....</p> <p><b>Nazwa producenta</b>  .....  .....  .....</p>	kg	80					

Artykuły rybne

7.	<p>Śledź w pomidorach. Opakowanie / puszka łatwootwieralna 170 g.</p> <p><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.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	260					
8.	<p>Śledź w oleju. Opakowanie / puszka łatwootwieralna 170 g.</p> <p><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.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	100					

Artykuły rybne

9.	<p>Filet z makreli w oleju. Opakowanie / puszka łatwootwieralna 170 g.</p> <p><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.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzone, zawartość puszki z objawami psucia, obcych zapachów i posmaków, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	20					
10.	<p>Filet z makreli w pomidorach. Opakowanie / puszka łatwootwieralna 170 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> konserwa zawierająca : filety z makreli, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, przyprawy oraz inne dozwolone substancje, zawartość ryby minimum 50%, opakowanie szczelne, bez wad zamknięcia puszki.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzone, zawartość puszki z objawami psucia, obcych zapachów i posmaków, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	60					
	<p><b>Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 7 / suma pozycji kol.10)</b></p>	<p>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</p>	<p>XXXXXX</p>	<p>XXXXXX</p>	<p>XXXXXXXXXX</p>		<p>XXXXXXXXXX</p>	<p>XXXXXXXXXXXXXX</p>	



## Artykuły rybne

### 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; 9,10. Kolumnę Nr.7 i Nr.10 Wykonawca winien podsumować.
2. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, Wykonawca określa w kol. Nr.6 dla ilości jednostek podanych w kol. Nr 5, 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.6, 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