

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE 2022

Załącznik Nr 7 do SIWZ

(znak sprawy DPS III.263.7.2021)

.....
Pieczęć firmowa Wykonawcy

Zadanie Nr 6 - RYBY I PRZETWORY RYBNE
Formularz cenowy

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	nazwa jednostki miary	ilość jednostek	Cena netto za jednostkę [zł.]	Wartość netto pozycji asortymentowej (kol.5 x kol.6) [zł.]	Stawka podatku VAT dla pozycji asortymentowej [%]	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)								

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE 2022

1.	<p>Miruna bez skóry mrożony filet.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : filety mrożone pojedynczo, płaty, bez skóry, 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>.....</p> <p>..</p> <p>Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>..</p> <p>.....</p> <p>..</p>	kg	150				
----	--	--	----	-----	--	--	--	--

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE 2022

2.	Morszczuk mrożony filet.							
	<p>Wymagania klasyfikacyjne : 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>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>	Nazwa produktu Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta	kg	150				

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE 2022

3.	<p>Makrela wędzona.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : 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>Cechy dyskwalifikujące : 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>..</p> <p>.....</p> <p>..</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>..</p> <p>.....</p>	kg	60					
----	---	---	----	----	--	--	--	--	--

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE 2022

4.	<p>Śledzie solone typu Matjas filety, Opakowanie / wiaderko plastikowe max. 5 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : 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>Cechy dyskwalifikujące : 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>..</p> <p>.....</p> <p>..</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>..</p> <p>.....</p> <p>..</p>	kg	12					
----	---	---	----	----	--	--	--	--	--

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE 2022

5.	<p>Śledź w oleju, filety. Opakowanie / wiaderko plastikowe max. 5 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : 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>Cechy dyskwalifikujące : 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>Nazwa producenta</p>	kg	12					
6.	<p>Paprykarz szczeciński. Opakowanie / puszka łatwootwieralna, 160 ÷ 330 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : konserwa wyprodukowana z ryb, warzyw, oleju, ryżu oraz dodatkowych dozwolonych substancji, zawartość ryby minimum 30%, opakowania szczelne, bez wad zamknięcia puszki.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzona, zawartość z objawami psucia, obcych posmaków i zapachów, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>Nazwa producenta</p>	kg	25					

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE 2022

7.	<p>Śledź w pomidorach. Opakowanie / puszka łatwootwieralna 170 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : konserwa zawierająca : śledzie, koncentrat pomidorowy, przyprawy oraz inne dozwolone substancje, zawartość ryby minimum 50%, opakowanie szczelne, bez wad zamknięcia puszki.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzone, zawartość puszki z objawami psucia, obcych zapachów i posmaków, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>Nazwa producenta</p>	kg	60					
8.	<p>Śledź w oleju. Opakowanie / puszka łatwootwieralna 170 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : konserwa zawierająca : śledzie, olej roślinny, przyprawy oraz inne dozwolone substancje, zawartość ryby minimum 55%, opakowanie szczelne, bez wad zamknięcia puszki.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzone, zawartość puszki z objawami psucia, obcych zapachów i posmaków, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>Nazwa producenta</p>	kg	10					

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE 2022

9.	<p>Filet z makreli w oleju. Opakowanie / puszka łatwotwieralna 170 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : konserwa zawierająca : filety z makreli, olej roślinny, przyprawy oraz inne dozwolone substancje, zawartość ryby minimum 55%, opakowanie szczelne, bez wad zamknięcia puszki. Cechy dyskwalifikujące : uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzone, zawartość puszki z objawami psucia, obcych zapachów i posmaków, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>Nazwa producenta</p>	kg	10					
10.	<p>Filet z makreli w pomidorach. Opakowanie / puszka łatwotwieralna 170 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : konserwa zawierająca : filety z makreli, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, przyprawy oraz inne dozwolone substancje, zawartość ryby minimum 50%, opakowanie szczelne, bez wad zamknięcia puszki. Cechy dyskwalifikujące : uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzone, zawartość puszki z objawami psucia, obcych zapachów i posmaków, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>Nazwa producenta</p>	kg	10					
	<p>Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 6 / suma pozycji kol.9)</p>								

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE 2022

UWAGA :

Formularz wypełnić (wyliczyć) i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone muszą być wszystkie pozycje asortymentowe, we wszystkich kolumnach formularza. Kolumnę Nr 7 i Nr 10. Wykonawca winien podsumować.

Ceny jednostkowe poszczególnych asortymentów podać dla wielkości jednostek określonych w **kol. Nr 5** dla asortymentu określonego w **kol.**

Nr 2.

Dostawy poszczególnych asortymentów winny odbywać się w opakowaniach, określonych w kol.Nr 2

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.

..... dnia

(Miejscowość)

(data)

.....

.....

Wykonawcy

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