

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE II 2022

**Załącznik Nr 7 do SIWZ**

(znak sprawy DPS III.263.3.2022)

.....  
Pieczęć firmowa Wykonawcy

**Zadanie Nr 6 - RYBY I PRZETWORY RYBNE**  
**Formularz cenowy**

| Lp. | Przedmiot zamówienia,<br>nazwa artykułu (asortyment),<br>jego dane identyfikacyjne<br>- określone przez Zamawiającego | Dane identyfikacyjne<br>oferowanego przez<br>Wykonawcę artykułu<br>(asortymentu),<br>określone przez<br>Wykonawcę :<br>- nazwa produktu,<br>- źródło pochodzenia<br>albo nazwa dostawcy | nazwa<br>jednostki<br>miary | ilość<br>jednostek | Cena<br>netto<br>za<br>jednostkę<br><br>[zł.] | Wartość<br>netto<br>pozycji<br>asortymentowej<br>(kol.5 x kol.6)<br><br>[zł.] | Stawka<br>podatku<br>VAT<br>dla<br>pozycji<br>asortymentowej<br><br>[%] | Wartość<br>podatku<br>VAT<br>pozycji<br>asortymentowej<br>(kol.7 x %<br>VAT:100)<br><br>[zł.] | Cena<br>brutto<br>pozycji<br>asortymentowej<br><br>(kol.7 +<br>kol.9)<br>[zł.] |
|-----|---|---|-----------------------------|--------------------|---|---|---|---|--|
| 1.  | 2.  | 3.  | 4.                          | 5.                 | 6.  | 7.  | 8.  | 9.  | 10.  |
| I.  | Ryby przetworzone i konserwowane<br>(CPV 15200000-0)  |   |                             |                    |   |   |   |   |  |

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE II 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>..</p> <p>Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>..</p> <p>.....</p> <p>..</p> | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
|----|--|---|----|-----|--|--|--|--|--|--|

## ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE II 2022

|    |  |   |    |     |  |  |  |  |
|----|--|---|----|-----|--|--|--|--|
| 2. | <p>Morszczuk mrożony filet.</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>.....</p> <p>..</p>   | kg | 250 |  |  |  |  |
|    |  | <p>Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>..</p> <p>.....</p> <p>..</p> |    |     |  |  |  |  |

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE II 2022

|    |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
|----|---|---|----|----|--|--|--|--|--|
| 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>..</p> <p>.....</p> <p>..</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>..</p> <p>.....</p> | kg | 36 |  |  |  |  |  |
|----|---|---|----|----|--|--|--|--|--|

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE II 2022

|    |   |   |    |    |  |  |  |  |  |
|----|---|---|----|----|--|--|--|--|--|
| 4. | <p><b>Śledzie solone typu Matjas filety,</b><br/>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>..</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 II 2022

|    |  |   |    |    |  |  |  |  |  |
|----|--|---|----|----|--|--|--|--|--|
| 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><br/> .....<br/> .....<br/> ..<br/> .....<br/> ..</p> <p><b>Nazwa producenta</b><br/> .....<br/> .....<br/> ..<br/> .....</p> | kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 6. | <p>Paprykarz szczeciński.<br/>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><br/> .....<br/> .....<br/> ..<br/> .....<br/> ..</p> <p><b>Nazwa producenta</b><br/> .....<br/> .....<br/> .....</p>         | kg | 60 |  |  |  |  |  |

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE II 2022

|    |  |  |    |     |  |  |  |  |  |
|----|--|--|----|-----|--|--|--|--|--|
| 7. | <p>Śledź w pomidorach.<br/>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.</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<br/>.....<br/>.....<br/>..<br/>.....<br/>..</p> <p>Nazwa producenta<br/>.....<br/>.....<br/>..</p> | kg | 130 |  |  |  |  |  |
| 8. | <p>Śledź w oleju.<br/>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.</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<br/>.....<br/>.....<br/>..<br/>.....<br/>..</p> <p>Nazwa producenta<br/>.....<br/>.....<br/>..</p> | kg | 20  |  |  |  |  |  |

ZAŁ NR 7 RYBY I PRZETWORY RYBNE II 2022

|     |   |  |    |    |  |  |  |  |  |
|-----|---|--|----|----|--|--|--|--|--|
| 9.  | <p>Filet z makreli w oleju.<br/>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.<br/><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<br/>.....<br/>.....<br/>.....<br/>.....<br/>..</p> <p>Nazwa producenta<br/>.....<br/>.....<br/>.....<br/>.....</p> | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 10. | <p>Filet z makreli w pomidorach.<br/>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.<br/><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<br/>.....<br/>.....<br/>.....<br/>.....<br/>..</p> <p>Nazwa producenta<br/>.....<br/>.....<br/>.....<br/>.....</p> | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|     | <p><b>Razem wartość netto / cena brutto :<br/>(suma pozycji kol. 6 / suma pozycji kol.9)</b></p>  |  |    |    |  |  |  |  |  |



**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