

dot. DPS.701.2018

Część VI – Ryby i konserwy rybne

**Formularz cenowy na sukcesywne dostawy ryb i konserw rybnych
dla postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pod nazwą:
„Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej
z siedzibą w Skarżysku-Kamienniej, ul. Sporna 6 na rok 2019”**

Lp.	Nazwa i specyfikacja artykułu	Nazwa handlowa produktu	Jednostka miary	Wielkość zamówienia	Cena netto w zł	Cena brutto w zł	Wartość netto w zł [e*f]	Wartość brutto w zł [e*g]
<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	<i>h</i>	<i>i</i>
1.	Filet z dorsza waga opakowania (~6,8kg) (+/- 0,2kg) Wymagania klasyfikacyjne: filety bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, mrożone pojedynczo, po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy po rozmrożeniu nie więcej niż 10%, zapach właściwy dla ryb mrożonych Cechy dyskwalifikujące: filety częściowo lub całkowicie rozmrożone, obce zapachy, większy niż 10% ubytek masy po rozmrożeniu, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.		kg	100				
2.	Filet z miruny waga opakowania (~6,8kg) (+/- 0,2kg) Wymagania klasyfikacyjne: filety bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, mrożone pojedynczo, po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy po rozmrożeniu nie więcej niż 10%, zapach właściwy dla ryb mrożonych Cechy dyskwalifikujące: filety częściowo lub całkowicie rozmrożone, obce zapachy, większy niż 10% ubytek masy po rozmrożeniu, brak oznakowania produktu, zabrudzenia.		kg	200				

3.	Konserwa rybna filet z makreli w oleju waga opakowania (125g) opakowanie: konserwa metalowa Wymagania klasyfikacyjne: zawartość ryby min. 55%, opakowanie szczelne, bez uszkodzeń mechanicznych i zabrudzeń Cechy dyskwalifikujące: zawartość puszek z objawami psucia, opakowania uszkodzone lub zabrudzone.		szt	340				
4.	Konserwa rybna filet z makreli w sosie pomidorowym waga opakowania (125g) opakowanie: konserwa metalowa Wymagania klasyfikacyjne: zawartość ryby min. 55%, opakowanie szczelne, bez uszkodzeń mechanicznych i zabrudzeń Cechy dyskwalifikujące: zawartość puszek z objawami psucia, opakowania uszkodzone lub zabrudzone.		szt	340				
5.	Makrela wędzona waga opakowania: 5kg (+/- 0,5kg) Wymagania klasyfikacyjne: makrela wędzona – tuszka, bez głowy; wędzona na gorąco, smak i zapach charakterystyczny dla ryby wędzonej Cechy dyskwalifikujące: objawy pleśnienia, psucia, zapach stęchły, tekstura mazista, brak oznakowań na opakowaniu, opakowanie uszkodzone lub zabrudzone.		kg	45				
6.	Paprykarz szczeciński waga opakowania (150-160g) opakowanie konserwa metalowa lub kubeczek plastikowy Wymagania klasyfikacyjne: zawartość ryb min. 30%, smak i zapach charakterystyczny dla produktu Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, pleśnienia; brak oznakowań na opakowaniach, opakowania uszkodzone.		szt	370				

7.	Płaty śledziowe (salinat) waga opakowania (5-5,5kg) Wymagania klasyfikacyjne: filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, ryby dobrze umięśnione, ryby winny być zanurzone w solance Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, filety rozpadające się, konsystencja luźna, brak oznakowań na opakowaniach, opakowania uszkodzone.		kg	45				
8.	Ryba mrożona kostka - mintaj waga opakowania (5-5,5kg) Wymagania klasyfikacyjne: filety bez skóry z połączonych kawałków ryb, bez obcych zanieczyszczeń Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, filety rozpadające się, brak oznakowań na opakowaniach, opakowania uszkodzone.		kg	100				
RAZEM:								

UWAGI:

1. Formularz cenowy należy wypełnić i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone przez Wykonawcę, muszą być wszystkie pozycje asortymentowe.
2. W kolumnie „C” należy podać nazwę handlową produktu, który spełnia warunki określone w specyfikacji artykułu. Dopuszcza się wpisanie i dostawy kilku artykułów spełniających określone warunki. Istotne by ceny w/w artykułów, w trakcie trwania dostaw były takie same.

..... dnia
(miejscowość) (data)

.....
(pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)