Załącznik nr 1.9
do formularza ofertowego

---
nazwa i adres Wykonawcy

DOSTAWA RYB MROŻONYCH, WĘDZONYCH I PRZETWORÓW RYBNYCH
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ

Wartość brutto: **- zł**

Słownie:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp.	Nazwa artykułu	Wymagana gramatura opakowania	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia *	Cena jednostkowa netto (dwa miejsca po przecinku)	VAT %	Wartość netto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g	h	i
1	Filety z zielonego śledzia	5-10kg	kg	50,00				
2	Filet z morszczuka, bez skóry, płaty SHP		kg	60,00				
3	Filet z morszczuka kapskiego, bez skóry, płaty SHP	180-240g	kg	80,00				
4	Filet z miruny, bez skóry, płaty SHP		kg	40,00				
5	Filety z dorsza, bez skóry, płaty SHP		kg	180,00				
6	Filety z matiasa, bez skóry, solone (masa netto bez zalewy)	1000-4000g	kg	60,00				
7	Filety śledziowe w oleju z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy)		kg	20,00				

Załącznik nr 1.9
do formularza ofertowego

Lp.	Nazwa artykułu	Wymagana gramatura opakowania	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia *	Cena jednostkowa netto (dwa miejsca po przecinku)	VAT %	Wartość netto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g	h	i
8	Sałatka z filetów śledziowych w sosie śmietanowo-majonezowym - różne smaki (tatarski, koperkowy, z musztardą, itp.)	1000-3000g	kg	40,00				
9	Sałatka jarzynowa (ziemniaki, marchew, jajako, ogórek itd.) ze śledziami - zawartość ryby minimum 15%	100-900g	kg	7,00				
10	Sałatka jarzynowa (ziemniaki, marchew, jajako, ogórek itd.)ze śledziami - zawartość ryby minimum 15%	1000-3000g	kg	50,00				
11	Sałatka-krajanka z filetów śledziowych w oleju z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy) - różne smaki (z pomidorami, żurawiną, rodzynkami, salsa, itp.)	1000-3000g	kg	20,00				
12	Koreczki śledziowe z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy)	1000-3000g	kg	45,00				
13	Klopsy rybne opiekane w zalewie (masa netto bez zalewy)	100-2000g	kg	20,00				
14	Pasty rybne(z makreli, tuńczyka, łososia itp.) bez dodatku margaryny	50-500g	kg	7,00				
15	Pasty rybne(z makreli, tuńczyka, łososia itp.) bez dodatku margaryny	1000-4000g	kg	45,00				
16	Płaty śledziowe marynowane (masa netto bez zalewy)	1000-4000g	kg	20,00				
17	Makrela wędzona (tusze)		kg	135,00				
18	Paprykarz #	300-1000g	kg	60,00				
19	Szproty w oleju min 65% mięsa rybnego	250-1000g	kg	15,00				
20	Tuńczyk w oleju - kawałki minimum 70% mięsa rybnego	150-200g	kg	3,50				
21	Tuńczyk w oleju - kawałki minimum 70% mięsa rybnego	1000-2000g	kg	15,00				

Załącznik nr 1.9
do formularza ofertowego

Lp.	Nazwa artykułu	Wymagana gramatura opakowania	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia *	Cena jednostkowa netto (dwa miejsca po przecinku)	VAT %	Wartość netto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g	h	i
22	Śledzie w oleju o zawartości minumum 60% mięsa rybnego	150-200g	kg	17,00				
23	Śledzie w pomidorach o zawartości minimum 50% mięsa rybnego	150-200g	kg	40,00				
24	Ryba w galarecie minimum 30 % mięsa rybnego	150-200g	kg	53,00				
						Razem		

Wartość brutto: .....
(wartość brutto)

*Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie,
przy zachowowaniu minimalnej wartości przedmiotu zamówienia na poziomie 70% .

mięso rybne z ryżem, cebulą, koncentratem pomidorowym, w oleju roślinnym,
z dodatkami różnych przypraw i soli, np. paprykarz szczeciński lub równoważny

Wymagania jakościowe dla ryb świeżych mrożonych, wędzonych i przetworów rybnych

Produkty mrożone winny być dostarczane w czystych, nieuszkodzonych, zamkniętych opakowaniach. Muszą być oznakowane zgodnie z obowiązującymi normami. Nie mogą wykazywać cech przerwania łańcucha chłodniczego, nie mogą być rozmrożone. Filety po rozmrożeniu powinny być całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze może występować przezroczysty śluz. Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi, bez pozostałości wnętrzności. Produkty powinny charakteryzować się swoistym zapachem – niedopuszczalny jest jełki, gorzki, kwaśny lub obcy zapach. Nie będzie uznawany towar z oznakami zepsucia oraz z kończącym się terminem przydatności do spożycia. Tusze ryb wędzonych powinny być całe, bez obcych zanieczyszczeń; jędrne, równomiernie wywędzone; mięso soczyste i delikatne.
Przetwory rybne winny być dostarczane w czystych, nieuszkodzonych, szczelnie zamkniętych opakowaniach. Produkty nie mogą wykazywać oznak zepsucia po otwarciu opakowania.

.....
kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy