***Załącznik nr 1B do SWZ***

***Szczegółowy opis przedmiotu***

***zamówienia dla części II***

***Formularz cenowy***

**RYBY I PRZETWORY RYBNE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP.**  (1) | **ARTYKUŁ**  (2) | **PRODUCENT**  **(dotyczy tylko produktów równoważnych)**  (3) | **J. M.**  (4) | **ILOŚĆ**  (5) | **CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO (ZŁ.)**  (6) | **WARTOŚĆ BRUTTO (ZŁ.)** *iloczyn kolumny 5 i 6*  (7) |
| 1 | Filet rybny morszczuk mrożony bez skóry, typu SHP (filety grube, mięsiste ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii, glazura techniczna 5-7%, technologia produkcji - przerób morski, bez dodatków związków fosforanu) |  | kg. | 645 |  |  |
| 2 | Filet rybny mintaj mrożony bez skóry, typu SHP (filety grube, mięsiste ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii, glazura techniczna 5-7%, technologia produkcji - przerób morski, bez dodatków związków fosforanu) |  | kg. | 500 |  |  |
| 3 | Filet rybny miruna mrożony bez skóry, typu SHP (filety grube, mięsiste ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii, glazura techniczna 5-7 % , technologia produkcji - przerób morski, bez dodatków związków fosforanu) |  | kg. | 120 |  |  |
| 4 | Filet rybny miruna mrożony bez skóry typu SHP 340g. + (filety grube, mięsiste ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii, glazura techniczna 5-7 % , technologia produkcji - przerób morski, bez dodatków związków fosforanu) |  | kg. | 4367 |  |  |
| 5 | Filet rybny dorsz mrożony 225-450g. bez skóry, typu SHP (filety grube, mięsiste ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii, glazura techniczna 5-7%, technologia produkcji - przerób morski, bez dodatków związków fosforanu) |  | kg. | 625 |  |  |
| 6 | Filet rybny w chrupiącej panierce (filety z mintaja min. 67%, mrożone na morzu bezpośrednio po połowie, z certyfikowanych łowiski MSC, bez substancji konserwujących, zawartość soli nie większa niż 0,75g./100g. produktu) waga jednej sztuki około 100g. Frosta lub równoważny |  | kg. | 1790 |  |  |
| 7 | Filet z łososia norweskiego ( ze skórą świeży, kl. I, 1 filet o wadze min 1 kg, ) z certyfikowanych hodowli ASC |  | kg. | 154 |  |  |
| 8 | Miruna mrożona porcja ok. 110g. cięta z bloków fileta (glazura techniczna 5-8%, technologia produkcji - przerób morski) |  | kg. | 230 |  |  |
| 9 | Filet śledziowy solony matjas |  | kg. | 92 |  |  |
| 10 | Makrela wędzona (~400g.) |  | kg. | 164 |  |  |
| 11 | Paluszki rybne w panierce (filet z mintaja min. 57%, mrożone na morzu bezpośrednio po połowie, z certyfikowanych łowisk MSC, **z niemielonego kawałka ryby**, bez substancji konserwujących, zawartość soli nie wieksza niż 1,2g. w 100g. produktu) waga jednego paluszka około 30g. Frosta lub równoważne |  | kg. | 1780 |  |  |
| 12 | Paprykarz szczeciński z łososiem 130g +/- 5%(min. łosoś 20%) Graal lub równoważny |  | szt. | 2400 |  |  |
| 13 | Sałatka rybna Neptun 130+/-5% Seko lub równoważna ( bez regulatorów kwasowości i MOM-u) |  | szt. | 1200 |  |  |
| 14 | Pasta rybna z łososia 170g. +/- 5% Łosoś Ustka lub równoważna |  | szt. | 703 |  |  |
| 15 | Pasta rybna z łososia (masło rybne) |  | kg. | 48 |  |  |
| 16 | Pasta rybna z makreli (masło rybne) |  | kg. | 48 |  |  |
| 17 | Śledź w oleju 170g +/- 5%, masa ryby min 85g |  | szt. | 300 |  |  |
| 18 | Śledź w sosie pomidorowym 170g +/- 5% masa ryby min 85g |  | szt. | 500 |  |  |
| 19 | Tuńczyk kawałki w sosie własnym 170g. +/- 5% bez konserwantów |  | szt. | 874 |  |  |
| **RAZEM** | | | | | |  |

**Pojemność, gramatura produktu nie może odbiegać od pojemności, gramatury wymaganej przez Zamawiającego.**

**………………(miejscowość), dnia …………..**

**……....................................................................**

*Niniejszy formularz należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby/osób uprawnionej/uprawnionych*

***Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych*** *o parametrach nie gorszych niż podane w opisie Przedmiotu Zamówienia – podstawa prawna: art.* 99 ust. 5 i 6 *Pzp.*

*Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo lub symbolika podana została w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego.*

***W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia* *tzn. spełniał ten sam poziom technologiczny, wydajnościowy, smakowy i jakościowy. W takim przypadku należy zaznaczyć jakiego produktu dotyczy oferta równoważna (kolumna nr 3 dotyczy tylko produktów równoważnych).***

*Wykonawca zobowiązany jest na żądanie Zamawiającego przedstawić szczegółową specyfikację produktu równoważnego, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach, jakościowych oraz użytkowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.*