

SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO - CENOWA
Przedmiot zamówienia: sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych dla Działu Żywnienia
NIO oddział w Gliwicach

ZADANIE - RYBY I PRZETWORY RYBNE

Lp.	Przedmiot zamówienia	j. m.	ilość	cena jedn. (zł)	wartość netto (zł)	VAT (%)	wartość VAT (zł)	wartość brutto (zł)
1.	Łosoś norweski - filet ze skórą, mrożony , dopuszczalna zawartość glazury 3-5 %	kg	50					
2.	Filet z miruny, mrożony, bez skóry, dopuszczalna zawartość glazury 3-5 %	kg	4000					
3.	Filet z makreli w pomidorach, konserwa z otwieraczem, 160-170 g	szt.	4000					
4.	Filet z pstrąga tęczowego świeży, towar zamawiany na sztuki	kg	800					
5.	Filet śledziowy, matjas w zalewie solankowej, opakowania- wiaderka 1200 g, po odsączeniu 900 g	szt.	350					
6.	Filet śledziowy opiekany w zalewie octowej, wiaderko 3 kg po odsączeniu 2 kg	szt.	100					
7.	Karp świeży, patroszony, bez głowy z polskich hodowli	kg	40					
8.	Makrela wędzona, średniej wielkości	kg	500					
9.	Tuńczyk w kawałkach w oleju, konserwa z otwieraczem 160-170 g	szt.	2000					
10.	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, konserwa z otwieraczem 160-170 g	szt.	2000					
11.	Filet z dorsza czarniaka, bez skóry, mrożony, dopuszczalna zawartość glazury 3-5%	kg	500					
RAZEM								

** Zamawiający wymaga podania nazwy producenta / nazwy handlowej produktu

Dostawy towaru następować będą 2 razy w tygodniu lub częściej w zależności od potrzeb Zamawiającego w godzinach od 8.00 do 11.00.

Wymaga się następujących terminów przydatności do spożycia dla poszczególnych pozycji asortymentowych:

- dla ryb świeżych co najmniej 2 od daty dostawy,
 - dla ryb wędzonych co najmniej 7 dni od daty dostawy,
 - dla matiasów co najmniej 21 dni od daty dostawy,
 - dla galaretek oraz produktów w zalewie octowej co najmniej 2 miesiące od daty dostawy,
 - dla konserw i ryb mrożonych co najmniej 6 miesięcy od daty dostawy,
- jednak nie krótszych niż 3/4 terminów ważności zadeklarowanych przez producenta produktów.

Do każdej dostawy należy dołączyć atesty jakościowe dla każdej pozycji asortymentowej.