

RYBY - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

Pieczętka Wykonawcy

Załącznik nr 2a do SIWZ

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 209 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego

Dostawa produktów spożywczych dla Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II z podziałem na części.

Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną:

Część I – Dostawa produktów spożywczych (ryby) na potrzeby Stołówki Studenckiej Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto (zł)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
Sposób liczenia:							(5 * 6)	(9 * 7)	(9 + 10)
1.	<p>PSTRĄG - świeży waga około 250-300g bez glazury, klasa I Pstrąg patroszony, tuszki z głową, po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10% barwa mięsa - tkanka mięsna jasna Wady niedopuszczalne ryb: - zapach mięsa: jelki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - smak mięsa: jelki, kwaśny, gorzki, inny obcy, - mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd Tekstura mięsa: charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste</p>	kg	100						

RYBY - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

2.	<p>KARP ŻYWY, o wadze od 1,5-2,00 kg Ryby żywe dostarczone w sposób zapewniający należyte ich zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem oraz przetrzymywane w pojemnikach wypełnionych wodą pitną. Pojemność pojemnika w jakim będą dostarczone ryby musi odpowiadać wielkości i ilości przechowywanych ryb, jak również niezbędnym jest właściwe napowietrzanie wody w pojemniku. Konieczność transportowania ryb jak i przetrzymywania tylko i wyłącznie w środowisku wodnym.</p>	kg	20						
3.	<p>SANDACZ świeży, patroszony z głową - Ryby świeże o wadze od 1-3 kg, klasa I Wady niedopuszczalne ryb: - zapach mięsa: jelki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - smak mięsa: jelki, kwaśny, gorzki, inny obcy, - mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd Tekstura mięsa: charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste</p>	kg	20						

RYBY - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

4.	<p>FILET Z ŁOSOSIA shatter pack - filet klasa I - filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń Płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte Wady niedopuszczalne ryb wędzonych: - zapach i smak mięsa: jelki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla łososia, /opakowanie jednostkowe od 1,5-2,5 kg/</p>	kg	50						
5.	<p>FILET z miruny Płat z mięsa miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, klasa I Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; Wady niedopuszczalne ryb: - zapach i smak mięsa: jelki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny. /opakowanie jednostkowe minimum. 1- 6,8 kg/</p>	kg	700						
6.	<p>KAWIOR czerwony, pakowany w stoikach po 0,04 kg</p>	kg	0,5						
7.	<p>KAWIOR czarny, pakowany w stoikach po 0,04 kg</p>	kg	0,5						

RYBY - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

8.	<p>FILET Matias - Śledź po kaszubsku, Śledź po kaszubsku, opakowanie- minimum 5kg wiaderko Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb z dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie pomidorowej, przeznaczony do bezpośredniego spożycia Zapach Charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy Barwa Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Konsystencja zalewy Charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej - zawieszista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy Smak Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy Tekstura mięsa ryb Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda</p>	kg	40						
----	---	----	----	--	--	--	--	--	--

RYBY - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

9.	<p>FILET Matias – Śledź wiejski ŚLEDŹ wiejski, opakowanie - minimum 5kg wiaderko Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb z ewentualnym dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie, przeznaczony do bezpośredniego spożycia Zapach Charakterystyczny dla śledzi, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy Barwa Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Konsystencja zalewy Charakterystyczna dla danej zalewy octowej; niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy Smak Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy Tekstura mięsa ryb Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda</p>	kg	40						
10.	<p>ŁOSOŚ wędzony świeży Łosoś norweski wędzony na zimno – plastry składniki: łosoś atlantycki (Salmo salar), sól, op. 0,5 kg.</p>	kg	50						

RYBY - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

11.	<p>MAKRELA wędzona Makreła pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płetwami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia. Wady niedopuszczalne ryb wędzonych: - zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - mazista tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, - zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury, - obecność plechy pleśni. Tkanka mięsna: Jędrna, równomiernie wywędzona; mięso soczyste, delikatne Smak i zapach: Charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy</p>	kg	70						
-----	---	----	----	--	--	--	--	--	--

RYBY - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

12	<p>DORSZ mrożony norweski filet, opakowanie tafla od 1-9 kg. Płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack)</p> <p>Wygląd: Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza</p> <p>Oprawienie Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości</p> <p>Sprężystość tkanki mięsnej Sprężysta do osłabionej</p> <p>Zapach Charakterystyczny dla dorsza</p> <p>Smak i zapach po ugotowaniu Swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jętkiego</p> <p>Tekstura po ugotowaniu Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękką</p>	kg	150						
13.	<p>Konserwa tuńczyk w sosie własnym, opakowanie jednostkowe 120 g, konserwa z otwieraczek</p>	szt	1000						
14.	<p>Konserwa rybna, makrela w oleju opakowanie jednostkowe 170g , konserwa z otwieraczem</p>	szt	100						
15.	<p>Konserwa rybna, makrela w pomidorach opakowanie jednostkowe od 170 g, konserwa z otwieraczem</p>	szt	100						
RAZEM									
						Cena ofertowa netto	Wartość podatku VAT	Cena ofertowa brutto	

RYBY - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

.....
Data i miejsce

.....
*podpis osoby/osób uprawnionych
reprezentowania Wykonawcy* *do*