



wielkopolskie centrum onkologii

ul. Garbary 15, 61-866 Poznań
tel. (+48-61) 885 05 00, fax 61 852 19 48
dyrektor 61 885 07 00

Poznań, dnia 24.02.2020
EZ/350/5/2020/.....*38*.....

Wg rozdzielnika:
do wszystkich zainteresowanych i uczestników postępowania o zamówienie publiczne.nr
5/2020
dotyczy: **Zakup i dostawa ryb i przetworów z ryb**

Wielkopolskie Centrum Onkologii uprzejmie informuje, iż koryguje opis przedmiotu
zamówienia w zakresie pozycji nr 1 i 2.
W załączeniu prawidłowa treść formularze cenowego wraz z opisem.

W związku z modyfikacją zmianie ulega termin składania i otwarcia ofert.
Składanie ofert do dnia 28.02.2020 do godz. 09.00
Otwarcie ofert w dniu 28.02.2020 o godz. 10.00

UWAGA:
Ocena oferty przez Zamawiającego zostanie dokonana w oparciu o wymagania zawarte w
specyfikacji z uwzględnieniem niniejszych odpowiedzi na pytania.

Z poważaniem,
z-ca Dyr. ds. ekonomicznych


mgr inż. Magdalena Kraszewska

Opracował: Sylwia Krzywiak, Dział zamówień publicznych i zaopatrzenia, tel. 061 8850 644,
zaopatrzenie@wco.pl

Ryby i przetwory z ryb

l.p.	Asortyment	Producent	Jednostka miary	Ilość szacunkowa na 1 rok	Cena jednostkowa netto	Stawka VAT	Wartość netto	Wartość brutto
1	Filet z/s z miruny mrożony /bez glazury/ luz. Waga nie mniej niż 400g /szt		kg	1450				
2	Filet b/s z miruny mrożony /bez glazury/ luz. Waga nie mniej niż 340g/szt		kg	400				
3	Filet z/s z dorsza bałtyckiego mrożony /bez glazury/ luz		kg	150				
4	Filet z/s z mintaja mrożony /bez glazury/ luz		kg	150				
5	Filet z karpia mrożony luz		kg	150				
6	Śledzie matias – filety w wiaderkach po 2kg lub 4kg		kg	400				
7	Makrela wędzona tusza bez głowy 180g-250g		kg	100				
8	Śledzie w pomidorach masa netto 170g		puszki	450				

9	Tuńczyk w oleju, w dużych kawałkach masa netto 170g/ masa mięsa 120g		puszki	1700				
10	Tuńczyk w kawałkach (nie może być rozdrobniony) w sosie własnym w opakowaniu o zawartości netto 170g/ bez zalewy 120g		puszki	2000				
	RAZEM							

Dostawy transportem dostawcy dostosowanym do przewozu ww. towarów, raz w tygodniu /od poniedziałku do piątku/ do godziny 12⁰⁰.
 Oświadczenie o posiadaniu atestów dopuszczające produkty do obrotu.

Do każdej dostawy dołączony atest lub kserokopia atestu.

Każdy towar musi posiadać etykietę zawierającą nazwę produktu, producenta, wagę netto /waga produktu bez kartonu i folii, masa netto/, datę przydatności do spożycia, skład przy puszkach, przy rybach mrożonych, wędzonych i solonych pochodzenie.

Towar zgodny z Polskimi Normami, dobrej jakości.

Opakowania całe, nieuszkodzone.

Przy rybach mrożonych brak oznak rozmrożenia, zapach właściwy dla ryb mrożonych, a po rozmrożeniu zapach ryby świeżej / niedopuszczalny zapach gnilny/ tkanka mięsna charakterystyczna dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, po rozmrożeniu sprężysta, nie rozpadająca się o prawidłowym zapachu, filety bez ości.

Śledzie powinny być w postaci fileta o naturalnym jasnym zabarwieniu właściwym dla tego produktu, tkanka mięsna właściwie związana, sprężysta, bez rozwarstwień i uszkodzeń. Makrela wędzona nie powinna być ani niedowędzona, ani przewędzona, tusze bez głowy całe bez uszkodzeń z odpowiednio przylegającą skórą

Certyfikat HACCP lub PN-EN ISO 22000:2006, lub oświadczenie o wdrożeniu systemu HACCP oraz w przypadku producenta zaświadczenia o nadzorze weterynaryjnym lub sanepidu o nadzorze nad produkcją.

Zamówienie towaru telefonicznie lub faksem dzień przed dostawą.

Przy puszkach podać gramaturę i cenę za puszkę, a w przypadku innej gramatury należy przeliczyć zgodnie z danymi w tabelce.