

## Pakiet nr 2

Pieczęć adresowa firmy

Nr sprawy: 1/P/2017

Pakiet zamknięty nr 2 Drób i przetwory drobiowe

Załącznik nr 2 do SIWZ

L.p.	Nazwa asortymentu	Orientacyjne zapotrzebowanie w okresie 12 m-cy [kg lub szt.]	J.m.	Cena jednostkowa netto [zł/kg]	VAT [zł]	Cena jednostkowa brutto [zł/kg]	Wartość sumaryczna netto [zł]	Wartość sumaryczna brutto [zł]
1.	Pierś świeża z indyka*)	100	kg					
2.	Pierś świeża z kurczaka*)	230	kg					
3.	Podudzia świeże z kurczaka*)	1130	kg					
4.	Korpusy drobiowe świeże*)	170	kg					
5.	Kurczak świeży*)	50	kg					
6.	Udziec z indyka świeży bez kości*)	220	kg					
7.	Rolada z kurczaka bez konserwantów z fileta. Skład: mięso z kurczaka, sól, żelatyna, przyprawy naturalne	140	kg					
8.	Rolada faszerowana z kurczaka	60	kg					
9.	Szynka wędzona z kurczaka	30	kg					
10.	Galaretki drobiowe bez substancji konserwujących 150g	150	szt.					
11.	Udziec wędzony z kurczaka 90% mięsa	30	kg					
12.	Mięso gulaszowe drobiowe extra duże kawałki*)	60	kg					
13.	Mięso gulaszowe indycze extra duże kawałki*)	60	kg					
<b>RAZEM:</b>								

**\*) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla świeżego mięsa i produktów mięsnych będących przedmiotem zamówienia Pakiet nr 2**

### **DRÓB ŚWIEŻY / ELEMENTY**

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
1.	Pierś świeża z indyka	Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej „A” określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 543/2008, tj.: posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie długie i umięśnione, nogi umięśnione. Grzbiet i nogi powinny pokryte być cienką równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach kurczaka i elementach z kurczaka nie dopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki drobiowe i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. Mięśnie piersiowe kurczaka, indyka pozbawione skóry, kości i ścięgien, dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca, zapach i barwa naturalna. Niedopuszczalne są zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy.
2.	Pierś świeża z kurczaka	
3.	Podudzia świeże z kurczaka	
4.	Korpusy drobiowe świeże	
5.	Kurczak świeży	
6.	Udziec z indyka świeży bez kości	
12.	Mięso gulaszowe drobiowe extra duże kawałki	
13.	Mięso gulaszowe indycze extra duże kawałki	

Uwaga! Podana ilość orientacyjnego zapotrzebowania w okresie 12 miesięcy może różnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy. Ilość dostarczonego towaru nie może przekraczać  $\pm 0,5\text{kg}$  od zamówionej ilości danego asortymentu. Zmiana asortymentu zamówionego towaru możliwa jest tylko po uzgodnieniu z Zamawiającym. Dostawa towaru codziennie do godz. 8:00 oraz w niektóre soboty.  
**W razie potrzeb dostawa towaru w godzinach popołudniowych nie częściej niż 2 razy w miesiącu.**

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(podpis i pieczęć imienna uprawnionego  
przedstawiciela Wykonawcy)