

Pieczęć adresowa firmy

Nr sprawy: 2/P/2019

Pakiet zamknięty nr 2
DRÓB I PRZETWORY DROBIOWE

Lp.	Nazwa artykułu spożywczego /proponowana gramatura lub wielkość opakowania/	Orientacyjne zapotrzebowanie na okres umowy (kg lub szt.)	J.m.	Cena jednostkowa netto [zł]	Stawka VAT %	Cena jednostkowa brutto [zł]	Wartość netto [zł]	Wartość podatku VAT [zł]	Wartość brutto [zł]
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Galaretki drobiowe bez substancji konserwujących 150g	150	szt.						
2.	Korpusy drobiowe świeże*)	250	kg						
3.	Mięso gulaszowe drobiowe extra duże kawałki*)	200	kg						
4.	Mięso gulaszowe indycze extra duże kawałki*)	100	kg						
5.	Pierś świeża z indyka*)	130	kg						
6.	Pierś świeża z kurczaka*)	180	kg						
7.	Pierś wędzona z kurczaka	30	kg						
8.	Podudzia świeże z kurczaka*)	900	kg						
9.	Rolada faszerowana z kurczaka zawartość mięsa powyżej 60%	60	kg						
10.	Rolada z kurczaka bez konserwantów z fileta. Skład: mięso z kurczaka, sól, żelatyna, przyprawy naturalne	130	kg						
11.	Szynka wędzona z kurczaka	30	kg						
12.	Udziec wędzony z kurczaka 90% mięsa	100	kg						
13.	Udziec z indyka świeży bez kości*)	250	kg						
	Razem:								

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

DRÓB ŚWIEŻY / ELEMENTY

poz.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
2.	Korpusy drobiowe świeże	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.
3.	Mięso gulaszowe drobiowe extra duże kawałki	
4.	Mięso gulaszowe indycze extra duże kawałki	
5.	Pierś świeża z indyka	
6.	Pierś świeża z kurczaka	
8.	Podudzia świeże z kurczaka	
13.	Udziec z indyka świeży bez kości	

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 drobiu i przetworów drobiowych odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia do godziny 8:00 od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy drobiu i przetworów drobiowych wynosi 2 razy w tygodniu oraz w niektóre soboty (oprócz niedziel i świąt). **W razie potrzeb dostawa towaru w godzinach popołudniowych - nie częściej niż 2 razy w miesiącu.**

.....
(miejscość, data)

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