**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Przewidywane potrzeby mięsa, drobiu i wędlin w okresie wrzesień 2025 r. - sierpień 2026r.**

|  |
| --- |
|  **PAKIET NR V – MIĘSO, DRÓB I WĘDLINY** |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Gramatura opakowania** | **Ilość przewidywana** | **Cena jednostkowa netto (PLN)** | **Wartość netto (PLN)** | **Podatek VAT %** | **Cena jednostkowa brutto (PLN)** | **Wartość brutto (PLN)** |
| 1 | Filet z indyka świeży |  | 130kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Filet z kurczaka świeży pojedynczy |  | 400kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Karkówka |  | 100kg |  |  |  |  |  |
| 4 | Kiełbasa żywiecka plastry ( min. 80% mięsa) | 90g | 20kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Kiełbasa wiejska min. 80% mięsa |  | 50kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Kiełbasa zwyczajnamin. 80% mięsa |  | 130kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Mięso mielone wp. kl. I |  | 350kg |  |  |  |  |  |
| 8 | Mięso z szynki |  | 200kg |  |  |  |  |  |
| 9 | Parówka z szynki , zaw. mięsa min. 80% |  | 180kg |  |  |  |  |  |
| 10 | Pasztet pieczony | 1kg | 20kg |  |  |  |  |  |
| 11 | Pierś z indyka gotowana plastry zaw. mięsa min. 80% | 100g | 20kg |  |  |  |  |  |
| 12 | Pierś z indyka pieczona plastryZaw. Mięsa min 80% | 100g | 20kg |  |  |  |  |  |
| 13 | Polędwica sopocka plastryzaw. mięsa min. 80% | 100g | 20kg |  |  |  |  |  |
| 14 | Porcja rosołowa z kurczaka świeżego |  | 500kg |  |  |  |  |  |
| 15 | Schab pieczony plastryZaw. Mięsa min. 80% | 100g | 20kg |  |  |  |  |  |
| 16 | Schab wieprzowy bez kości |  | 250kg |  |  |  |  |  |
| 17 | Szynka z kurczaka gotowana plastry zaw. Mięsa min 80% | 100g | 20kg |  |  |  |  |  |
| 18 | Wątróbka z kurczaka |  | 30kg |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |  |  |  |

**1. Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, w tym także zamówienia mniejszej ilości towarów. Zmiany ilości związane są z faktyczną liczbą osób korzystających z dożywiania .**

**2. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych (wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością), nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.**

**3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych, pieczywa, warzyw i owoców, mrożonek, nabiału, mięsa i wędlin oraz drobiu do magazynu kuchennego Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.**

**4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.**

………………………………….

Pieczęć i podpis oferenta