**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Przewidywane potrzeby mięsa, drobiu i wędlin w okresie sierpnia 2021 r. - lipiec 2022r.**

|  |
| --- |
|  **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 | Boczek gotowany |  | 40 kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Filet z indykaświeży |  | 300 kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Filet z kurczaka świeży pojedynczy |  | 200 kg |  |  |  |  |  |
| 4 | Karkówka |  | 700 kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Kiełbasa krakowska półsucha  |  | 10 kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Kiełbasa podlaska |  | 140 kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Parówka drobiowa |  | 60 kg |  |  |  |  |  |
| 8 | Pasztet królewski |  | 20 kg |  |  |  |  |  |
| 9 | Pierś wędzona indycza-krojona |  | 15 kg |  |  |  |  |  |
| 10 | Podudzie z indyka |  | 30 kg |  |  |  |  |  |
| 11 | Polędwiczki wieprzowe |  | 100 kg |  |  |  |  |  |
| 12 | Porcja wołowa rosołowa |  | 25 kg |  |  |  |  |  |
| 13 | Schab wieprzowy bez kości |  | 350 kg |  |  |  |  |  |
| 14 | Skrzydła z indyka |  | 30 kg |  |  |  |  |  |
| 15 | Szynka drobiowakrojona |  | 20 kg |  |  |  |  |  |
| 16 | Szynka konserwowa wieprzowa krojona |  | 20 kg |  |  |  |  |  |
| 17 | Szynka krucha |  | 10 kg |  |  |  |  |  |
| 18 | Szynka kulka -mięso |  | 50 kg |  |  |  |  |  |
| 19 | Szynka okopcona |  | 10 kg |  |  |  |  |  |
| 20 | Szynka włoska |  | 10 kg |  |  |  |  |  |
| 21 | Szynka z indykakrojona |  | 20 kg |  |  |  |  |  |
| 22 | Szynka zrazowa |  | 10 kg |  |  |  |  |  |
| 23 | Udźce z kurczaka |  | 300 kg |  |  |  |  |  |
| 24 | Wątróbka z drobiu |  | 40 kg |  |  |  |  |  |
| 25 | Żeberka wieprzowe pasek |  | 100 kg |  |  |  |  |  |
|  | **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), nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.**

**3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania 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 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