

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

| Lp. | Asortyment | J. m. | Ilość | Opis | Cena jednostkowa netto | VAT | Cena jednostkowa brutto | Wartość netto | Wartość brutto |
|-----|-----------------------------|-------|-------|---|------------------------|-----|-------------------------|---------------|----------------|
| 1 | Baleron gotowany | kg | 15 | zawartość mięsa wp. 67% | | | | | |
| 2 | Boczek duński parzony | kg | 120 | zawartość mięsa wp. 82% | | | | | |
| 3 | Boczek paski parzony | kg | 250 | zawartość mięsa wp. 88% | | | | | |
| 4 | Boczek surowy bez żeber | kg | 20 | | | | | | |
| 5 | Filet z indyka | kg | 40 | | | | | | |
| 6 | Filet z kurczaka | kg | 2500 | | | | | | |
| 7 | Golonka | kg | 500 | | | | | | |
| 8 | Karczek b/k luz | kg | 1200 | | | | | | |
| 9 | Kaszanka | kg | 50 | mięso wp. 20%; kasza gryczana 20%; wątroba wp. 8% | | | | | |
| 10 | Kiełbasa biała delikatesowa | kg | 50 | zawartość mięsa wp. 71% | | | | | |
| 11 | Kiełbasa jałowcowa | kg | 20 | mięso wp. 88%; mięso wołowe 6% | | | | | |
| 12 | Kiełbasa podwawelska | kg | 120 | | | | | | |
| 13 | Kiełbasa śląska | kg | 500 | zawartość mięsa wp. 81% | | | | | |
| 14 | Kiełbasa zwyczajna | kg | 200 | mięso wp. 46%; mięso wołowe 16% | | | | | |
| 15 | Kości schab | kg | 100 | | | | | | |
| 16 | Kurczak świeży | kg | 200 | | | | | | |
| 17 | Łopatka | kg | 2000 | | | | | | |
| 18 | Parówka cienka we folii | kg | 400 | zawartość mięsa wp. 71%; długość: 18cm | | | | | |
| 19 | Paluszki śląskie | kg | 120 | zawartość mięsa wp. 75%; długość: 25cm | | | | | |
| 20 | Polędwica sopocka | kg | 200 | zawartość mięsa wp. 65% | | | | | |
| 21 | Polędwica wołowa | kg | 40 | | | | | | |
| 22 | Polędwiczki wieprzowe | kg | 200 | | | | | | |
| 23 | Porcja rosółowa z kurczaka | kg | 1000 | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|-----------------------|----|--------------|--|--|--|--|--|--|
| 24 | Salami | kg | 50 | zawartość mięsa wołowego 72% | | | | | |
| 25 | Salceson wiejski | kg | 50 | zawartość mięsa wp. 65% | | | | | |
| 26 | Schab b/k | kg | 1000 | | | | | | |
| 27 | Schab z pieca | kg | 50 | | | | | | |
| 28 | Skrzydółka z kurczaka | kg | 100 | | | | | | |
| 29 | Pasztet wiejski | kg | 50 | | | | | | |
| 30 | Smalec staropolski | kg | 100 | do wyprodukowania 100g produktu użyto 66g tłuszczu wp. i 52g mięsa wp. | | | | | |
| 31 | Szynka wiejska | kg | 200 | zawartość mięsa wp. 77% | | | | | |
| 32 | Szynka gotowana | kg | 100 | zawartość mięsa wp. 67% | | | | | |
| 33 | Szynka konserwowa | kg | 300 | zawartość mięsa wp. 61% | | | | | |
| 34 | Udka kaczce | kg | 40 | | | | | | |
| 35 | Udka z kurczaka | kg | 2000 | | | | | | |
| 36 | Wątróbka drobiowa | kg | 30 | | | | | | |
| 37 | Wołowina b/k | kg | 200 | | | | | | |
| 38 | Żeberka paski ekstra | kg | 200 | | | | | | |
| | | | Razem | | | | | | |

Wymagania ogólne dotyczące przedmiotu zamówienia i jego realizacji:

1. Podana powyżej ilość poszczególnych produktów, które Zamawiający przewiduje zamówić w okresie realizacji zamówienia jest szacunkowa i może ulec zmianie. Podana została na potrzeby sporządzenia przez Wykonawcę oferty.

W oparciu o szacunkową ilość produktów powinna zostać obliczona maksymalna cena oferty. Cena ofertowa służy tylko i wyłącznie do porównania złożonych ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej, natomiast rozliczenia następować będą według faktycznej ilości zamówionych i dostarczonych produktów na podstawie cen jednostkowych zaproponowanych przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.

Przewidywana ilość produktów do zamówienia nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do ich wykorzystania w trakcie trwania umowy oraz nie może być podstawą do żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy teraz i w przyszłości z powodu ich niewykorzystania.

Szacunkowe ilości przedmiotu zamówienia mogą ulec zmianom w zależności od bieżącego zapotrzebowania. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji.

2. Zawartość mięsa w wędlinach dobrej jakości nie może być mniejsza niż 80 %.
3. Wykonawca gwarantuje, że dostarczony towar będzie wysokiej jakości, zgodnie z obowiązującymi normami i wymogami tj:
 - a) Ustawy z dnia 11 maja 2001r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. Nr 31, poz.265 z 2005r. ze zm.);

- b) Ustawy a dnia 6 września 2001r. o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.U. nr 128, poz.1408 ze zm.);
- c) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (t.j. Dz.U. z 2015 r., poz. 594).

- 4. Wykonawca dostarczy towar specjalistycznym samochodem na koszt własny do magazynu Zamawiającego, zgodnie z obowiązującymi wymogami sanitarnymi określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 19.12.2002r. w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (t.j. Dz.U. z 2003r. nr 21 poz.179).
- 5. Wykonawca dokona we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczonego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego.
- 6. Dostawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
- 7. Dostawy cząstkowe w poszczególnych asortymentach realizowane będą każdorazowo stosownie do bieżących potrzeb Zamawiającego na podstawie jego jednostronnych dyspozycji składanych telefonicznie, fax-em lub mailem, w których to dyspozycjach Zamawiający określi ilość, asortyment oraz termin realizacji.
- 8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy do siedziby Zamawiającego na swój koszt w terminie max. do 24 godzin od chwili potwierdzenia przyjęcia zamówienia (nie licząc dni ustawowo wolnych od pracy). W wyjątkowych przypadkach czas realizacji od złożenia zamówienia może wynieść do 1 godziny.
- 9. Wykonawca zapewni właściwy transport przedmiotu zamówienia w odpowiednio niskiej temperaturze, odpowiednio dostosowanej do rodzaju przewożonych produktów.
- 10. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego dostarczenia zamówionego towaru. W przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towaru w terminie, Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy – w takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie.
- 11. Rozliczenie za dostarczony towar odbywać się będzie fakturami częściowymi, z których każda płatna będzie po zrealizowaniu przez Wykonawcę odpowiedniej części zamówienia i dokonaniu jej odbioru przez Zamawiającego.