

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	Połędwica sopocka	kg	200	zawartość mięsa wp. 65%					
21	Połędwica wołowa	kg	40						
22	Połędwiczki 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.