

.....
nazwa i adres Oferenta

PAKIET NR 11

**DOSTAWA MIĘSA I PODROBÓW DROBIOWYCH
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto

Słownie:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp	Nazwa artykułu	Wymagana waga jednostkowa	Jm.	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jedn. brutto (dwa miejsca po przecinku)	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1	Kurczaki świeże	1300 - 1700g	kg	50,00		
2	Porcje rosółowe mrożone - paczkowane	500 - 2000g	kg	750,00		
3	Serca z indyka - świeże		kg	30,00		
4	Udka z kurczaka - ćwiartki świeże	350 - 400g	kg	130,00		
5	Wątróbka z kurczaka - świeża		kg	85,00		
6	Żołądki z indyka - świeże		kg	45,00		
7	Filet z piersi kurczaka (cały lub połowa piersi) bez kości, żeber, chrząstek - świeży		kg	300,00		
8	Filet z piersi z indyka bez kości, żeber, chrząstek - świeży		kg	50,00		
9	Podudzie z kurczaka - świeże	150 - 180g	kg	380,00		
10	Udziec z kurczaka b/k, b/skóry - świeży	100 - 200g	kg	220,00		
11	Udziec z kurczaka b/k, ze skórą - świeży	180 - 220g	kg	110,00		
12	Skrzydła z indyka - świeże		kg	85,00		
Razem						

Cena ofertowa:
(wartość brutto)

*Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

Mięso i podroby należy dostarczać w zamkniętych opakowaniach. W przypadku dostarczenia towaru w nieodpowiednich opakowaniach towar będzie podlegał zwrotowi.

Wymagania jakościowe dla mięsa i podrobów drobiowych

Mięso i podroby winny być dostarczane świeże, o swoistej dla tej grupy produktów barwie od jasnoróżowej do różowej/ciemnoróżowej. W przekroju lekko wilgotne, sok mięsny przeźroczysty, bez nadmiernego wycieku. Wygląd dostarczanych artykułów typowy dla danego produktu, tj.: bez zewnętrznych krwawych wybroczyn. Mięso musi być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych. Nie mogą wykazywać objawów psucia, nieświeżości surowca, stęchnięcia lub obcych zapachów. Surowce powinny być skalibrowane wielkości, np. udka, filety, itp.

.....
czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy