Załącznik nr 1.11
do formularza ofertowego

.....
nazwa i adres Wykonawcy

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

Wartość brutto: .....

Słownie: .....

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp	Nazwa artykułu	Wymagana waga jednostkowa	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jednostkowa netto (dwa miejsca po przecinku)	VAT %	Wartość netto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g	h	i
1	Kurczaki świeże	1300-1700g	kg	70,00				
2	Porcje rosołowe mrożone - paczkowane	500-2000g	kg	800,00				
3	Serca z indyka - świeże		kg	27,00				
4	Udka z kurczaka - ćwiartki świeże	350-400g	kg	150,00				
5	Wątróbka z kurczaka - świeża		kg	70,00				
6	Żołądki z indyka - świeże		kg	50,00				
7	Filet z piersi kurczaka (cały lub połowa piersi) bez kości, żeber, chrząstek - świeży		kg	250,00				
8	Filet z piersi z indyka bez kości, żeber, chrząstek - świeży		kg	60,00				
9	Podudzie z kurczaka - świeże	150-180g	kg	320,00				

Załącznik nr 1.11
do formularza ofertowego

Lp	Nazwa artykułu	Wymagana waga jednostkowa	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jednostkowa netto (dwa miejsca po przecinku)	VAT %	Wartość netto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g	h	i
10	Udziec z kurczaka bez kości, bez skóry - świeży	100-200g	kg	220,00				
11	Udziec z kurczaka bez kości, ze skórą - świeży	180-220g	kg	90,00				
12	Skrzydła z indyka - świeże		kg	70,00				
						Razem		

Wartość brutto: .....
(wartość brutto)

*Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie,
przy zachowowaniu minimalnej wartości przedmiotu zamówienia na poziomie 70% .

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 skalibrowanej wielkości, np. udka, filety, itp.

---
kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub
podpis osobisty osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy