**Zestawienie asortymentowe przedmiotu zamówienia**

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Dostawy mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów

* + - 1. **Dostarczone produkty oznakowane mają być zgodnie z wymogami rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych tzn. muszą zawierać:**
* nazwę środka spożywczego
* dotyczące składników występujących w środku spożywczym
* datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
* dane identyfikujące:
  + producenta środka spożywczego
  + kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
* zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
* warunki przechowywania ( w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
* oznaczenie partii produkcji
* klasę jakości handlowej

**2. Artykuły żywnościowe muszą być zgodne z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa polskiego oraz Unii Europejskiej, w tym w szczególności lecz nie wyłącznie:**

* Ustawą z 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020r. nr 2021 ze zm);
* Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. 2020 poz. 1753 )

**3**. **Oferowany przedmiot zamówienia musi być zgodny z zasadami GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności)**

**4. Każdy dostarczony produkt musi spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez polskie normy i wymogi sanitarno –epidemiologiczne.**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** zawiera wzór umowy.

1. WYMAGANA ILOŚĆ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **j.m.** | **Ilość w ciągu dwóch lat** | **Wartość jednostkowa netto**  **[PLN]** | **Wartość netto**  **[PLN]** | | **Stawka podatku VAT**  **[%]** | | **Cena brutto**  **[PLN]** | |
| 1 | Boczek wędzony | kg | 50 |  |  | |  | |  | |
| 2 | Filety z kurczaka | kg | 20 |  |  | |  | |  | |
| 3 | Flaki wołowe. krojone mrożone | kg | 40 |  |  | |  | |  | |
| 4 | Karkówka b/k | kg | 200 |  |  | |  | |  | |
| 5 | Kiełbasa biała | kg | 10 |  |  | |  | |  | |
| 6 | Kiełbasa. sucha krakowska | kg | 10 |  |  | |  | |  | |
| 7 | Kiełbasa szynkowa | kg | 80 |  |  | |  | |  | |
| 8 | Kiełbasa szynkowa drobiowa | kg | 350 |  |  | |  | |  | |
| 9 | Kiełbasa Śląska | kg | 250 |  |  | |  | |  | |
| 10 | 'Korpusy" | kg | 300 |  |  | |  | |  | |
| 11 | Kurczak świeży | kg | 300 |  |  | |  | |  | |
| 12 | Łopatka b/k bez skóry | kg | 300 |  |  | |  | |  | |
| 13 | Mielonka tyrolski | kg | 150 |  |  | |  | |  | |
| 14 | Mięso gulasz z ind. | kg | 400 |  |  | |  | |  | |
| 15 | Mięso gulasz z kur. | kg | 600 |  |  | |  | |  | |
| 16 | Ogonówka | kg | 80 |  |  | |  | |  | |
| 17 | Parówka cienkie drobiowe. | kg | 80 |  |  | |  | |  | |
| 18 | Pasztet. drobiowy niskotłuszczowy | kg | 50 |  |  | |  | |  | |
| 19 | Pasztetowa podwędzana | kg | 50 |  |  | |  | |  | |
| 20 | Polędwica sopocka wieprzowa | kg | 70 |  |  | |  | |  | |
| 21 | Polędwica drobiowa | kg | 300 |  |  | |  | |  | |
| 22 | Salceson | kg | 95 |  |  | |  | |  | |
| 23 | Schab b/k | kg | 450 |  |  | |  | |  | |
| 24 | Szynka konserwowa | kg | 500 |  |  | |  | |  | |
| 25 | Szynka wileńska | kg | 420 |  |  | |  | |  | |
| 26 | Szynka z indyka | kg | 430 |  |  | |  | |  | |
| 27 | Udko z kurcz. świeże | kg | 560 |  |  | |  | |  | |
| 28 | Wołowina b/k | kg | 150 |  |  | |  | |  | |
| 29 | Wątroba drobiowa | kg | 60 |  |  | |  | |  | |
| 30 | Żeberka wieprzowe. płaty | kg | 30 |  |  | |  | |  | |
| **Razem** | | | | | |  | |  | |  |

1. WYSOKOŚĆ KARY ZA OPÓŹNIENIE W WYKONANIU DOSTAWY

|  |  |
| --- | --- |
| Proszę wpisać wysokość kary w przedziale (min. 0,5%. - max 3%.) |  |