

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**DZP 3320.38.23**

**Zadanie 1 – Drób**

<b>L.p.</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>	<b>Ilość w kilogramach na 12 miesięcy</b>
1	<b>Ćwiartka kurczaka</b> zawierająca udo, podudzie wraz z otaczającymi je mięśniami ze skórą. Waga 1 sztuki od 380g do 440g.	435
2	<b>Filet z piersi kurczaka bez skóry.</b> Waga jednego podwójnego fileta od 400 g do 700g.	4450
3	<b>Kurczak tuszka.</b> Waga 1 sztuki od 1,70 kg do 2,30 kg* *Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na kurczaki o innej wadze.	4700
4	<b>Pałka, podudzie z kurczaka, ze skórą.</b> Waga 1 sztuki od 110g do 150g.	1050
5	<b>Skrzydółka z kurczaka świeże.</b>	60
6	<b>Filet z piersi indyka bez skóry.</b> Waga 1 sztuki od 800 g do 1 kg	110

Wymagania dla mięsa drobiowego:

- klasa A, świeże, nie mrożone,
- smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, bez oznak zepsucia,
- mięsa zbadane i oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, na opakowaniu ma być naklejona etykieta z podaną nazwą, datą pakowania/produkcji, terminem przydatności do spożycia, wagą, nazwą dostawcy/producenta, nr partii, klasyfikacją oraz warunkami przechowywania,
- mięso dostarczane w pojemnikach z tworzywa i zabezpieczone folią spożywczą w celu przedłużenia jego świeżości, zabezpieczone przed obsychaniem i zanieczyszczeniem,
- minimalny termin przydatności do spożycia dla mięsa drobiowego – 72 godziny od momentu dostawy,
- dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7:00 – 8:00, Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na dostawę we wtorek i czwartek.

**Zadanie 2 – Podroby drobiowe**

<b>L.p.</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>	<b>Ilość w kilogramach na 12 miesięcy</b>
1	<b>Serca drobiowe:</b> kurze, kaczę, gęsie, indycze – rozcięte i umyte z pozostałości krwi.	20
2	<b>Wątroba z kurczaka.</b>	50
3	<b>Żołądek z kurczaka</b> – oczyszczone z pozostałości treści pokarmowych.	6

Wymagania dla podrobów drobiowych:

- klasa A, świeże, nie mrożone,
- podroby czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi,
- podroby zbadane i oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, na opakowaniu ma być naklejona etykieta z podaną nazwą, datą pakowania/produkcji, terminem przydatności do spożycia, wagą, nazwą dostawcy/producenta, nr partii, klasyfikacją oraz warunkami przechowywania,

- podroby drobiowe muszą być zapakowane w folię zgrzaną na obrzeżach w opakowaniach maksimum 2 kg,
- minimalny termin przydatności do spożycia dla podrobów drobiowych – 48 godzin od momentu dostawy,
- dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7:00 – 8:00, Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na dostawę we wtorek i czwartek.