

**SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO-CENOWA**

*Sukcesywne dostawy jaj dla Działu Żywienia Narodowego Instytutu Onkologii im. Marii Skłodowskiej – Curie Państwowego Instytutu Badawczego Oddział w Gliwicach*

| Lp. | Przedmiot zamówienia                                                            | j. m. | ilość   | cena jedn. (zł) | wartość netto (zł) | VAT (%) | wartość VAT (zł) | wartość brutto (zł) | Nazwa producenta / nazwa handlowa** |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|-----------------|--------------------|---------|------------------|---------------------|-------------------------------------|
| 1.  | Jaja kurze świeże, klasa wagowa L- duże, masa od 63 do 73 g. Klasa jakościowa A | szt.  | 250 000 |                 |                    |         |                  |                     |                                     |

\*\* Zamawiający wymaga podania nazwy producenta / nazwy handlowej produktu

Wymagania szczegółowe w zakresie przedmiotu zamówienia (w tym terminów realizacji, przydatności do spożycia i inne):

- Dostawa towaru następować będzie 2 razy w tygodniu lub częściej w zależności od potrzeb Zamawiającego, w godzinach od 8.00 do 11.00.
- Zamawiający w zakresie przedmiotu zamówienia wymaga co najmniej 21- dniowego terminu przydatności do spożycia, liczonego od dnia dostawy, jednak nie krótszego niż 3/4 terminu ważności zadeklarowanego przez producenta jaj.
- **Do każdej dostawy Wykonawca dołączy dokument potwierdzający naświetlanie jaj promieniami UV-C oraz atesty jakościowe.**
- **Przy pierwszej dostawie oraz na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy sprawozdanie z badań mikrobiologicznych.**
- **Zamawiający wymaga podania rodzaju ściółkowania 2 razy w czasie trwania umowy zgodnie z ROZPORZĄDZENIEM (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.**
- Jaja dostarczane przez Wykonawcę muszą być czyste i bez odchodów kur oraz naświetlone promieniami UV-C w celu pozbawienia ich wszelkich rodzajów bakterii z grupy salmonelli, gronkowców, coli oraz wszelkiego rodzaju pleśni.

## **Załącznik nr 1 do zapytania DZ/DZ-072-155/26**

### **Magazyn kuchni Działu Żywnienia (kuchnia, restauracja):**

-Zamawiający wymaga aby do każdej dostawy w ilości 1000 szt. jajek Wykonawca dostarczył 30 szt. jaj na tzw. stłuczki.

### **Magazyn kuchni Działu Żywnienia (bistro):**

- Zamawiający wymaga aby raz w miesiącu Wykonawca dostarczył 30 szt. jaj na tzw. stłuczki. Przy ostatnim zamówieniu w miesiącu, składanym drogą e-mail, Zamawiający poinformuje o konieczności dostarczenia jaj na stłuczki.

### **Kawiarenka - Hotel:**

- Zamawiający wymaga aby raz w miesiącu Wykonawca dostarczył 30 szt. jaj na tzw. stłuczki. Przy ostatnim zamówieniu w miesiącu, składanym telefonicznie, Zamawiający poinformuje o konieczności dostarczenia jaj na stłuczki.

1) Składam ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym powyżej na kwotę:

BRUTTO: ..... PLN słownie: ..... PLN

NETTO: ..... PLN słownie: ..... PLN

2) Oświadczam, że uważam się za związanego niniejszą ofertą na okres 60 dni licząc od daty wyznaczonej jako termin składania ofert.

3) Termin realizacji /dostawy: zobowiązuję się do realizacji zamówień 2 raz w tygodniu od 08:00 do 11:00 lub częściej w zależności od potrzeb Zamawiającego.

4) Termin płatności: 30 dni licząc od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury

.....  
(czytelny podpis lub podpis z pieczętką imienną  
osoby/osób upoważnionej/upoważnionych  
do reprezentowania Wykonawcy)