Znak sprawy: A.2241.115.2013

Bursa Szkolna Nr 2 w Lublinie,

ul. Dolna Panny Marii 65 Załącznik Nr 2

**Część 8 – Mięso drobiowe**

| Lp. | Opis | j. m. | Szacunkowa ilość | Cena jednostkowa netto (zł) | VAT  (%) | Wartość netto (zł) | Wartość podatku VAT (zł) | Wartość brutto (zł) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A | B | C | D | E | F | G | H | I |
| 1 | **Noga kurczaka** świeże, schłodzone (temperatura 0°-4°C) –  pakowany w pojemniki z tworzywa  sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.  Mięsnie i skóra czyste, jędrne, posiadające charakterystyczną barwę. Pozbawione zasinień i krwawych wybroczyn. Masa noga  nie mniej niż 250g nie więcej niż 350g.  Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa.  Zapach charakterystyczny dla  mięsa drobiowego schłodzonego.  Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach z udkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 2 | **Filet z piersi kurczaka**  świeży, surowy schłodzony podwójny**-** (temperatura 0°- 4°C) – pakowany luzem w pojemniki z tworzywa sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualni obowiązującymi przepisami. Dokładnie odfiletowany, pozbawiony chrząstek, kości mostkowych.  Barwa mięśnia charakterystyczna dla gatunku drobiu. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach ze skrzydełkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. Zapach charakterystyczny dla świeżego schłodzonego drobiu | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 3 | **Kurczak cały** świeży, schłodzony (temperatura 0°-4°C)- tuszka - patroszony. Pakowany w pojemniki z tworzywa sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami. Wygląd – skóra i mięśnie jędrne, jasnoróżowe, pozbawione zasinień i wybroczyn krwawych. Waga ok. 2 kg. | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 4 | **Korpus z kurczaka ze**  **skrzydłami (porcje rosołowe)**  świeży, schłodzony (temperatura 0°-4°C) – pakowany luzem, w pojemniki dopuszczone do kontaktu ze świeżym drobiem, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami. Wygląd – skóra i mięsnie na skrzydłach jędrne, jasnoróżowe. Zapach charakterystyczny dla świeżego schłodzonego drobiu. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach z korpusami, w celu utrzymania temperatury surowca w czasie transportu. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 5 | **Udziec z kurczaka** świeże, schłodzone (temperatura 0°-4°C) –  pakowany w pojemniki z tworzywa  sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.  Mięsnie i skóra czyste, jędrne, posiadające charakterystyczną barwę. Pozbawione zasinień i krwawych wybroczyn. Masa udka  nie mniej niż 300g nie więcej niż 350g.  Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa.  Zapach charakterystyczny dla  mięsa drobiowego schłodzonego.  Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach z udkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 6 | **Wątroba drobiowa-** kolor czerwony, świeża, zapach charakterystyczny, bez przebarwień. | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| RAZEM (pozycje 1-6) | | | | | | |  |  |

Podpis i pieczęć Wykonawcy…………………………………….

Data…………………………………………………………………………