

Załącznik cenowy nr 2.3 - drób

Szczegółowy zakres zamówienia wraz z cenami jednostkowymi:

Lp.	Nazwa artykułu	J. miary	Ilość	Cena jedn. Netto w złotych	Stawka podatku VAT	Wartość netto w zł (iloczyn kolumny 4i 5)	Wartość podatku VAT(iloczyn kolumny 6 i 7)	Wartość brutto w zł (suma kolumn 7 i 8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Korpus z kurczaka z udami- element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	kg	600					

2	<p>Kurczak świeży- produkt uboju i obróbki poubojowej kurcząt. Właściwie umięsniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy</p>	kg	250					
3	<p>Filet z kurczaka- element tuszki kurczęcej, obejmującej mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry i bez kości. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza, się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	kg	450					

4	<p>Udziec z kurczaka- element tuszki kurczęcej obejmuje kość grzbietową z otaczającymi je mięśniami bez kupra. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty. Waga jednostkowa ok.200g. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia kurczaka deklarowany przez producenta</p>	kg	300					
5	<p>Sznycel z fileta z piersi indyka -klasa A świeży waga jednostkowa do 100g.- Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych zabrudzeń i krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza, się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia indyka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	kg	100					

6	<p>Mięso mielone drobiowe - mięso uzyskane z przemielenia mięsa drobiowego, bez skór. Barwa jasnoróżowa. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia mięsa deklarowany przez producenta powinien wynosić mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	kg	250					
7	<p>Wątróbka z kurczaka - Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczaka w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych. Wątroba świeża (nie mrożona). Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa beżowa do brunatno-wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	kg	50					

8	<p>Filet z piersi indyka - Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia filetu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	kg	50				
9	<p>Skrzydółka z kurczaka - element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	kg	350				

10	Podudzia z kurczaka - element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	kg	250					
	Razem	-	-	-	-			

Wartość drobiu netto:

VAT:

.....

.....

Wartość drobiu brutto:

.....(słownie).....

.....

(czytelny podpis lub w przypadku parafki pieczętka imienna upoważnionego przedstawiciela)