**Załącznik nr – zadanie nr 1 – drób świeży**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Szacowana ilość w kg** | **Cena za 1 kg** | **Wartość netto** | **VAT w %** | **Wartość brutto** | **Termin przydatności  do spożycia** |
| 1 | **Udko z kurczaka** - waga 250-300 g/1 szt., element uzyskany z tuszki kurcząt, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, pakowane w pojemnki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN-A-86524 | 2500 |  |  | 5 |  | 3 dni |
| 2 | **Filet z indyka** -element uzyskany z tuszki indyka mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, pakowane w pojemnki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN-A-86524 | **400** |  |  | 5 |  | 3 dni |
| 3 | **Filet z kurczaka, piersi bez skóry** - mięso uzyskane z tuszki kurcząt, mięśnie piersiowe, pojedyńcze, pozbawione skóry, kości, obojczyka, barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych,pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN-A-86524 | **2000** |  |  | 5 |  | 3 dni |
| 4 | **Mięso gulaszowe z kurczaka -** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, pakowane w pojemnki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN- A- 86527 | **200** |  |  | 5 |  | 3 dni |
| 5 | **Porcja rosołowa** - element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, pakowane w pojemnki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN-A-86524 | **2500** |  |  | 5 |  | 3 dni |
| 6 | **Skrzydło z kurczaka**- waga 1 sztuki - 100-120g, element uzyskany z tuszki kurcząt, odcięte od stawu barkowego, bez pozostałości po pierzu, barwa charakterystyczna dla skóry i mięśni, pakowane w pojemnki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN-A-86524 | **450** |  |  | 5 |  | 3 dni |
| 7 | **Żołądki drobiowe z indyka -** element podrobowy z indyka, pakowany w opakowania zbiorcze po 5 kg, pakowane w pojemnki typu Euro, schłodzone w temperaturze od 0º do 3ºC, zapach świeży i swoisty, zgodne z normą PN-A-86524 | **250** |  |  | 5 |  | 3 dni |
|  |  | **8300** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Opakowanie plastikowe EURO** - opakowanie zbiorcze (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) - folia dopuszczona do kontaktu | | | | | | |
|  | z żywnością , zamkniete pokrywą. Zawartośc pojemnika zasypana lodem. Do kazdego pojemnika załączona etykieta z opisem jego zawartości. | | | | | | |
|  | Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany w ododzielnym pojemniku, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument | | | | | |  |
|  | Identyfikacyjny. (HDI) |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ……………………………………… |  |  | ………………..……………………………………. | | |  |
|  | *data* |  |  | *podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela* | | |  |