

DZP.3320.76.20 – Opis przedmiotu zamówienia – formularze cenowe

Zadanie 1 - Mięso drobiowe

	Nazwa	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent
1.	Ćwiartka z kurczaka świeża Noga cała kurczaka, obejmująca kość udową, piszczelowa i strzałkową wraz z otaczającymi je mięśniami, ze skórą, prawidłowo umięśniona, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Waga 1 sztuki od 380 g do 420 g	kg	2 500						
2.	Filet z kurczaka świeży Mięso drobiowe, świeże, niemrożone, uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości i tłuszczu, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego. Waga jednego podwójnego fileta od 500 g do 700 g.	kg	7 000						
3.	Kurczak świeży Cały kurczak po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu, bez podrobów. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez wystających złamań kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Waga 1 sztuki od 1,80 kg do 2,30 kg* <i>*Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na kurczaki o innej wadze.</i>	kg	10 000						
4.	Pałka z kurczaka świeża Pałka z kurczaka wraz z mięśniami i skórą, świeża, niemrożona. Pałki powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego. Waga 1 sztuki od 130 g do 150 g	kg	2 000						
5.	Skrzydółka z kurczaka świeże Bez piór. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.	kg	150						

<p>Filet z indyka świeży Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. 6. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Waga 1 sztuki od 800 g do 1 kg</p>		kg	150						
RAZEM:									

Wartość brutto (słownie):

Wymagania mięsa drobiowego:

- klasa A, świeże, nie mrożone,
- mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi,
- konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się,
- smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, bez oznak zaparzenia i zepsucia,
- mięso zbadane i oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, na opakowaniu 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, zabezpieczenie przed obsychaniem i zanieczyszczeniem,
- minimalny termin przydatności do spożycia dla mięsa drobiowego – 72 godziny od momentu dostawy.

.....
/ podpis osoby upoważnionej/

Zadanie 2 – Podroby drobiowe

	Nazwa	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent
1	Serca drobiowe: kurze, kacze, gęsie, indycze – rozcięte i umyte z pozostałości krwi	kg	100						
2.	Wątroba z kurczaka	kg	100						
3.	Żołądek z kurczaka – oczyszczone z pozostałości treści pokarmowych	kg	100						
						RAZEM:			

Wartość brutto (słownie):

Wymagania dla podrobów drobiowych:

- klasa A, świeże, nie mrożone,
- podroby czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi,
- konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się,
- smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla podrobów drobiowych, bez oznak zaparzenia i zepsucia,
- podroby zbadane i oznakowane przez lekarza weterynarii – zdadne do spożycia, na opakowaniu 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 2kg,
- minimalny termin przydatności do spożycia dla podrobów drobiowych – 48 godziny od momentu dostawy.

.....
/ podpis osoby upoważnionej/