

Lp	Nazwa produktu	j	zapotrzebowanie na 6 miesięcy	cena netto za 1 j (w zł)	stawka podatku Vat	Wartość netto (w zł) (wartość w kolumnie 4 pomnożona przez odpowiadającą jej w tym samym rzędzie wartość w kolumnie 5)	Wartość brutto (w zł) (wartość w kolumnie 4 pomnożona przez odpowiadającą jej w tym samym rzędzie wartość w kolumnie 5, powiększona o wartość podatku VAT)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ćwiartka tylna z kurczaka (nie mrożona) - bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny	kg	4 000				
2	Skrzydło z kurczaka (nie mrożone) - świeże, niemrożone, element będący kością ramieniową lub promieniową i kością łokciową włącznie z przylegającymi mięśniami, skrzydło właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być lekko wilgotna, konsystencja powinna być jędrna i elastyczna, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, nie dopuszcza się zmiędzonych kości, barwa jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz resztek upierzenia, zapach charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje, oraz zapach zjełczałego tłuszczu	kg	900				

3	Filet drobiowy z piersi (nie mrożony) - świeży, niemrożony, element tuszki kurczęcej obejmujący mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości, widełek 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 kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje, oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	400				
4	Serca drobiowe - z kurcząt, świeże, z usuniętą treścią skrzepów krwistych, z odciętym tuż przy mięśniu nadmiarem tłuszczu, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego. Pakowane próżniowo max do 5 kg.	kg	800				
5	Żołądki drobiowe - świeże, niemrożone, żołądki z kurczaka uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej i pozbawione części niejadalnych, oczyszczone z treści pokarmowej i pozbawione rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty, dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka, oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej, powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu, barwa na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką, zapach charakterystyczny dla świeżych żołądków z kurczaka, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Pakowane próżniowo, opakowania do 5 kg	kg	1 000				
6	Wątroba drobiowa - świeża, czysta, pozbawiona gruczołu żółci, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa jasnobrązowa, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg	kg	1 500				
					RAZEM:	- zł	- zł